

**LAPORAN INDIVIDU**  
**PRAKTIK LAPANGAN TERBIMBING (PLT)**  
**DI SMK NEGERI 3 KLATEN**  
**Jl. Merbabu no 11 Klaten Selatan, Klaten**

Disusun Guna Memenuhi Tugas Mata Kuliah Praktik Lapangan Terbimbing



**Disusun Oleh :**  
**HANIFATUR ROSYIDAH**  
**NIM. 14511241040**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA**  
**JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA**  
**FAKULTAS TEKNIK**  
**UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**  
**2017**

## LEMBAR PENGESAHAN

Pengesahan laporan kegiatan PLT di SMK Negeri 3 Klaten :

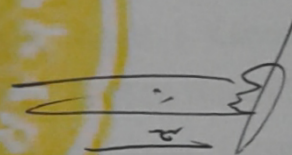

Nama : Hanifatur Rosyidah  
NIM : 14511241040  
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga  
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana  
Fakultas : Teknik

Telah melaksanakan kegiatan PLT di SMK Negeri 3 Klaten mulai 15 September 2017 sampai 15 November 2017. Hasil kegiatan mencakup dalam naskah laporan ini.

Mengetahui,

Dosen Pembimbing PLT,

Guru Pembimbing,



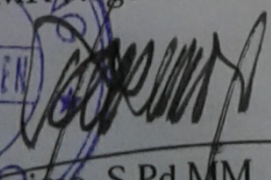
Titin Hera Widi H, M.Pd  
NIP. 19611216 198803 2 001

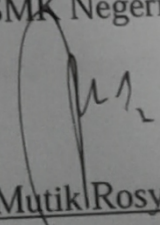
Madya Natun NB, S.Pd.T.  
NIP. 19781010 200902 2 001

Kepala Sekolah  
SMK Negeri 3 Klaten,

Koordinator PLT  
SMK Negeri 3 Klaten,



  
Narimo, S.Pd.MM  
NIP. 19650420 198901 1 003

  
Mutik Rosyidah, M.Pd  
NIP. 19720421 199803 2 009

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kami ucapkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, yang telah melimpahkan rahmat dan hidayahNya kepada kami sehingga dapat menyelesaikan kegiatan PLT yang dimulai dari tanggal 15 September 2017 sampai dengan 15 November 2017 dengan baik dan lancar.

Laporan kami susun sebagai bentuk pertanggungjawaban atas tugas dan kegiatan yang telah dilaksanakan dalam program PLT 2017 di SMK Negeri 3 Klaten selama dua bulan, pada tanggal 15 September 2017 sampai dengan 15 November 2017. Diharapkan tulisan pada laporan ini dapat memperkaya wawasan pembaca.

Dalam penyusunan laporan ini, penulis menyadari bahwa banyak menerima bantuan dari berbagai pihak, maka dari itu penulis menyampaikan rasa terimakasih kepada pihak-pihak yang telah memberikan perhatiannya kepada penulis sebagai proses penyusunan laporan ini. Karena hal itu penulis juga tidak lupa menyampaikan ucapan terimakasih kepada :

1. Allah SWT yang telah memberi kemudahan dan kelancaran dalam kami melaksanakan PLT dan menyusun laporan PLT
2. Kedua orang tua yang selalu memberikan do'a, semangat serta dukungan
3. Narimo,S.Pd.,MM selaku Kepala Sekolah SMK Negeri 3 Klaten yang telah memberikan izin untuk pelaksanaan kegiatan PLT di SMK Negeri 3 Klaten.
4. Titin Hera Widi H, M.Pd selaku Dosen Pembimbing Lapangan PLT, terimakasih sudah memberi bimbingan selama kami melaksanakan kegiatan PLT.
5. Madya Natun NB, S.Pd.T selaku guru pembimbing PLT, terimakasih atas bimbingannya selama melaksanakan PLT di SMK Negeri 3 Klaten
6. Mutik Rosyidah, M.Pd selaku koordinator PLT SMK Negeri 3 Klaten
7. Bapak dan Ibu Guru beserta karyawan di SMK Negeri 3 Klaten yang telah memberikan dukungan serta bimbingannya
8. Rekan-rekan PLT UNY 2017 di SMK Negeri 3 Klaten yang telah bersama-sama berjuang, saling memberi semangat dan dukungan, terimakasih atas kebersamaannya dalam setiap kegiatan.
9. Siswa-siswi SMK Negeri 3 Klaten yang telah turut serta membantu terlaksananya PLT.
10. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah banyak memberikan bantuan demi kelancaran kegiatan PLT UNY 2017 di SMK Negeri 3 Klaten.

Sebagai manusia biasa, penulis tentunya menyadari bahwa dalam penyusunan laporan masih ada banyak hal kekurangan yang saat ini mungkin belum dapat di sempurnakan. Maka dari hal itu dengan penuh keikhlasan penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari

semua pihak mana saja untuk menjadi suatu kelengkapan laporan ini dimasa yang akan datang.

Penulis berharap semoga laporan ini berguna dan mendatangkan banyak manfaat bagi pembaca. Kerena dengan membaca saja merupakan suatu kepuasan tersendiri bagi penulis. Semoga dengan adanya laporan ini pembaca bisa lebih terpacu untuk mengembangkan diri yang ada.

Klaten, 15 November 2017

Penulis



DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI.....	v
ABSTRAK .....	vi
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Analisis Situasi.....	2
B. Rumusan Program Kegiatan PPL .....	9
<b>BAB II PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL</b>	
A. Persiapan PLT .....	10
B. Pelaksanaan PLT.....	13
C. Analisis Hasil .....	17
D. Refleksi .....	17
<b>BAB III PENUTUP</b>	
A. Simpulan .....	18
B. Saran.....	19
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>20</b>
<b>LAMPIRAN</b>	

# **PRAKTIK LAPANGAN TERBIMBING (PLT) DI SMK NEGERI 3 KLATEN**

## **ABSTRAK**

**Oleh :  
Hanifatur Rosyidah  
14511241040**

Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) merupakan salah satu mata kuliah wajib yang harus ditempuh mahasiswa program S1 kependidikan. Program PLT bertujuan untuk memberikan pengalaman kepada mahasiswa dalam bidang pembelajaran di sekolah, dalam rangka melatih dan mengembangkan kompetensi keguruan atau kependidikan; member kesempatan kepada mahasiswa untuk mengenal, mempelajari, dan menghayati permasalahan sekolah yang terkait dengan proses pembelajaran; dan meningkatkan kemampuan mahasiswa untuk menerapkan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang telah dikuasai kedalam pembelajaran di sekolah.

Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) Universitas Negeri Yogyakarta semester khusus 2017 yang berlokasi di SMK Negeri 3 Klaten telah dilaksanakan oleh mahasiswa pada tanggal 15 September sampai 15 November 2017. Kelompok PLT di lokasi ini terdiri dari 10 mahasiswa dari program studi pendidikan teknik boga dan Pendidikan Teknik Busana. Selama kegiatan PLT, praktikan melakukan kegiatan pembelajaran mandiri dan terbimbing di tuju kelas, yaitu kelas X JB 1, X JB 3, X JB 4, XI JB 3, XI JB 4, XI JB 5, dan XII JB 2. Mata Pelajaran yang diampu adalah Simulasi Digital kelas X JB 3 dan X JB 4, Boga Dasar kelas X JB 1 dan X JB 4, Pengantar Pariwisata kelas XI JB 3, XI JB 4 dan XI JB 5, serta Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia (P2MI) kelas XII JB 2. Dalam kegiatan pembelajaran perlu melakukan persiapan diantaranya pembuatan RPP, Administrasi Pembelajaran serta Media Pembelajaran.

Secara keseluruhan kegiatan PLT terlaksana dengan baik meskipun terdapat hambatan-hambatan selama pelaksanaan kegiatan. Praktikan telah berusaha untuk menekan semua hambatan yang terjadi selama melaksanakan program kerja, sehingga program tersebut akhirnya berhasil dilaksanakan. Munculnya hambatan selama pelaksanaan kegiatan merupakan hal yang wajar. Hambatan – hambatan selama pelaksanaan diharapkan dapat menambah pengalaman mahasiswa sehingga mahasiswa dapat meningkatkan kompetensi diri di bidang pendidikan. Selain itu kerjasama yang telah terjalin dengan baik antara pihak sekolah dan pihak universitas diharapkan dapat terjalin lebih erat dan dapat ditingkatkan lagi.

*Kata Kunci: Praktik Lapangan Terbimbing, SMK Negeri 3 Klaten*

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) merupakan salah satu mata kuliah wajib yang harus ditempuh oleh mahasiswa program S1 Kependidikan. Mata kuliah PLT mempunyai kegiatan yang terkait dengan proses pembelajaran maupun kegiatan yang mendukung berlangsungnya pembelajaran. PLT diharapkan dapat memberikan pengalaman belajar bagi mahasiswa, terutama dalam hal pengalaman mengajar, memperluas wawasan, latihan, dan pengembangan kompetensi yang diperlukan dalam bidangnya, peningkatan keterampilan, kemandirian, tanggung jawab, dan kemampuan dalam memecahkan masalah. Program PLT bertujuan untuk memberikan pengalaman kepada mahasiswa dalam bidang pembelajaran di sekolah atau lembaga, dalam rangka melatih dan mengembangkan kompetensi keguruan atau kependidikan, memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mengenal, mempelajari, dan menghayati permasalahan sekolah atau lembaga yang terkait dengan proses pembelajaran dan meningkatkan kemampuan mahasiswa untuk menerapkan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang telah dikuasai ke dalam pembelajaran di sekolah, club, atau lembaga pendidikan.

Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) merupakan salah satu upaya yang dilakukan oleh pihak Universitas Negeri Yogyakarta sebagai suatu latihan kependidikan yang dilakukan oleh mahasiswa program studi kependidikan. Mahasiswa diharapkan dapat mengembangkan dan mengaplikasikan kemampuan yang dimiliki dalam kehidupan nyata disekolah. Di lokasi PLT mahasiswa ditantang untuk mampu mengembangkan ilmu dan pengetahuannya. Sebelum pelaksanaan, tim PLT perlu mempersiapkan program secara matang untuk memperlancar praktik mengajar. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) perlu diadakannya observasi kelas agar materi yang akan disampaikan kepada peserta didik dapat diterima secara optimal sesuai dengan media yang tersedia. Selain itu, RPP perlu dikonsultasikan kepada guru pembimbing yang sudah ditunjuk dari pihak sekolah agar praktikan dan guru mengetahui secara jelas tentang materi yang akan disampaikan kepada peserta didik di dalam kelas. Semua persiapan sebelum mengajar perlu dilakukan dengan baik untuk mendapatkan hasil yang maksimal dan pelaksanaannya dapat berjalan dengan baik dan lancar.

PLT dilaksanakan dengan sistem blok waktu selama dua bulan, dengan waktu efektif dalam satu minggu adalah lima hari kerja dan dalam satu hari kerja memanfaatkan waktu 5 – 7 jam sehingga jumlah kerja minimal untuk pelaksanaan

PLT adalah 256 jam. Lokasi PLT adalah sekolah yang ada di wilayah propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta dan Jawa Tengah. Sekolah yang digunakan sebagai lokasi PLT dipilih dengan mempertimbangkan kesesuaian antara mata pelajaran di sekolah dengan program studi mahasiswa.

#### **A. Analisis Situasi**

##### **1. Sejarah SMK N 3 Klaten**

Pada tahun 1969 pemerintah Daerah Tingkat II Kabupaten Klaten mendirikan sekolah dengan nama Sekolah Kesejahteraan Keluarga Atas (SKKA) Pemda Kabupaten Klaten. Sekolah tersebut dirintis oleh Kepala Bagian Kesejahteraan Rakyat (Kabid.Kesra) Pemerintah Daerah Tingkat II Kabupaten Klaten bersama Kepala Sekolah Kesejahteraan Keluarga Pertama (SKKP) Negeri Klaten. Pelaksanaan Proses Belajar Mengajar menempati gedung SKKP Negeri Klaten dan waktu pelaksanaan proses belajar mengajarnya siang hari sampai dengan sore hari.

Pada tahun pelajaran 1969/1970 sekolah tersebut mulai membuka pendaftaran siswa baru Tingkat I (satu) jurusan Busana (Menjahit). Pada tahun 1974 sesuai dengan Surat Keputusan Kepala Kantor Wilayah Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Propinsi Jawa Tengah dengan nomor: 071/BV/STT/1974 tanggal 1 April 1974, sekolah tersebut berubah statusnya menjadi Sekolah Kesejahteraan Keluarga (SKKA) Persiapan Negeri Klaten.

Pada tahun 1977 sesuai dengan Surat Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia nomor: 0327/Q/1977, tanggal 28 Juli 1977 sekolah tersebut dinegerikan menjadi Sekolah Menengah Kesejahteraan Keluarga (SMKK) Negeri Klaten.

Pada tahun 1997 sesuai dengan Surat Keputusan Menteri pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia nomor: 036/O/1997, tanggal 7 Maret 1997, semua sekolah kejuruan tingkat atas diintegrasikan atau dirubah namanya menjadi Sekolah Menengah Kejuruan, dengan kelompok sebagai berikut:

- a. Kelompok Pariwisata
- b. Kelompok Bisnis dan Manajemen
- c. Kelompok Teknologi dan Industri/Rekayasa
- d. Kelompok Pertanian dan Kehutanan
- e. Kelompok Industri dan Kerajinan
- f. Kelompok Pekerjaan Sosial dan lainnya



Sekolah Menengah Kesejahteraan Keluarga (SMKK) Negeri Klaten dirubah namanya menjadi Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 3 Klaten dan termasuk Kelompok Pariwisata sampai dengan sekarang.

## 2. Visi SMK N 3 Klaten

Mewujudkan SMK bertaraf Internasional yang mampu menciptakan sumber daya manusia yang berkualitas unggul, bertaqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, dan siap kerja.

## 3. Misi SMK N 3 Klaten

- a. Melaksanakan pendidikan kejuruan mengacu pada kebutuhan dunia usaha dan dunia industri bertaraf internasional.
- b. Mempersiapkan tamatan yang profesional.
- c. Meningkatkan hubungan kerjasama dengan masyarakat, mitra nasional dan mitra internasional.

## 4. Letak Geografis dan Kondisi Fisik Sekolah

SMK N 3 Klaten yang beralamat di Jl. Merbabu No. 11, Klaten, Jawa Tengah ini terletak di tempat yang strategis karena berada di pinggir jalan raya sehingga mudah dijangkau dengan alat transportasi umum. Selain itu, SMK N 3 Klaten sebenarnya memiliki suasana yang tenang dan nyaman namun karena sedang berjalannya proses renovasi gedung sekolah maka proses belajar mengajar terkadang tidak kondusif karena terdapatnya gangguan suara dan material-material yang digunakan untuk renovasi. Berdasarkan hasil observasi yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa PLT UNY, maka diperoleh analisis situasi SMK N 3 Klaten sebagai berikut:

### a. Kondisi Fisik Sekolah

Kondisi Fisik Sekolah dapat dikatakan baik, ini terlihat dari tata letak ruang, bangunan dan kebersihan lingkungan yang sangat terjaga serta penghijauan taman yang ada disekolah SMK N 3 Klaten. Adapun gedung dan fasilitas sekolah adalah sebagai berikut :

- |                         |                               |
|-------------------------|-------------------------------|
| 1) Ruang Kepala Sekolah | : luas (7x7) m <sup>2</sup>   |
| 2) Ruang Waka           | : luas (7x8) m <sup>2</sup>   |
| 3) Ruang Tata Usaha     | : luas (10x8) m <sup>2</sup>  |
| 4) Ruang Guru           | : luas (18x7) m <sup>2</sup>  |
| 5) Ruang OSIS           | : luas (7x3) m <sup>2</sup>   |
| 6) Ruang Teori          | : luas (8x9) m <sup>2</sup>   |
| 7) Ruang Lab. Bahasa    | : luas (10x12) m <sup>2</sup> |
| 8) Ruang Lab. Komputer  | : luas (8x9) m <sup>2</sup>   |

- 9) Ruang Lab. IPA : luas (9x12) m<sup>2</sup>
- 10) Ruang : luas SAS (8x9) m<sup>2</sup>
- 11) Gardu Satpam : luas (2x3) m<sup>2</sup>
- 12) Menara Air : luas (4x4) m<sup>2</sup>
- 13) Ruang : luas SIM (2x5) m<sup>2</sup>
- 14) Panjang Pagar Lahan
- 15) Panjang saluran air hujan : (p: 2115 m, l: 0,20 m)
- 16) Luas Bangunan (10.519 m<sup>2</sup>)
  - a) Luas taman (4259 m<sup>2</sup>)
  - b) Luas Kebun (3.871 m<sup>2</sup>)
  - c) Luas Halaman (4.570 m<sup>2</sup>)
- 17) Luas Tanah seluruhnya
- 18) Laboratorium Boga, Busana, Kecantikan dan Perhotelan

Peralatan yang tersedia sudah lengkap dan sangat menunjang untuk mendukung kegiatan praktikum. Untuk luas ruangan, beberapa laboratorium tersebut sudah cukup luas sehingga siswa lebih leluasa dalam melaksanakan kegiatan praktikum. Adapun petugas yang menjadi penanggungjawab laboratorium di SMK N 3 Klaten adalah sebagai berikut :

- a) Ruang Laboratorium Keahlian Perhotelan
  - (1) Ruang Laundry dengan luas (18x9) m<sup>2</sup>
  - (2) Ruang Hotel
- b) Ruang Laboratorium Keahlian Jasa Boga (1040 m<sup>2</sup>)
  - (1) Ruang Praktik Boga 1
  - (2) Ruang Praktik Boga 2
  - (3) Ruang Praktik Boga 3
  - (4) Ruang Praktik Patiseri 1
  - (5) Ruang Praktik Patiseri 2
  - (6) Ruang UP Boga
  - (7) Ruang Tata Hidang 1
  - (8) Ruang Tata Hidang 2
  - (9) Ruang Cafeteria
- c) Ruang Laboratorium Keahlian Busana Butik (900 m<sup>2</sup>)
  - (1) Ruang Praktik Busana 1
  - (2) Ruang Praktik Busana 2
  - (3) Ruang Praktik Busana 3
  - (4) Ruang Praktik Busana 4
  - (5) Ruang Praktik Busana 5
  - (6) Ruang Sanggar Busana

- (7) Gudang Busana
- d) Ruang Keahlian Tata Kecantikan (360 m<sup>2</sup>)
  - (1) Ruang praktik kecantikan kulit dan instruktur.
  - (2) Ruang praktik kecantikan rambut, gudang dan ruang fas.
- 19) Ruang Penunjang
  - a) Ruang Aula
  - b) Ruang rapat/ sidang (7x8) m<sup>2</sup>
  - c) Cafeteria (24x7) m<sup>2</sup>
  - d) Asrama
  - e) Perpustakaan (10x15) m<sup>2</sup>
  - f) Arsip (8x3) m<sup>2</sup>
  - g) Penggandaan (8x4) m<sup>2</sup>
  - h) UKS (5x7) m<sup>2</sup>
  - i) Bimbingan dan Penyuluhan (5x7) m<sup>2</sup>
  - j) Rumah Jaga (6x6) m<sup>2</sup>
  - k) Green House (3x4) m<sup>2</sup>
  - l) KM/ WC siswa (17 toilet)
  - m) KM/ WC guru (29 toilet)
  - n) KM/ WC kepala sekolah (2x2) m<sup>2</sup>
  - o) KM/ WC karyawan/ TU (2x2) m<sup>2</sup>
  - p) Ruang Ibadah (8x9) m<sup>2</sup>
  - q) Gudang (5x11) m<sup>2</sup>
  - r) Koperasi Siswa
  - s) Selasar/ penghubung (610x2) m<sup>2</sup>
  - t) Sanggar busana (7x8) m<sup>2</sup>
  - u) Lapangan basket/ tens (34,75x19,85) m<sup>2</sup>
  - v) Lapangan Lompat jauh
  - w) Lapangan volly (18x9) m<sup>2</sup>
  - x) Gudang bekas dinas P dan K (13,35x12,60) m<sup>2</sup>
  - y) Tempat sepeda siswa (21x17) m<sup>2</sup> dan (26x5) m<sup>2</sup>
  - z) Tempat sepeda guru (57x5) m<sup>2</sup> dan (7x12) m<sup>2</sup>
  - aa) Kanopi depan / Utama (6x6) m<sup>2</sup>

Secara keseluruhan, sarana dan prasarana diatas kondisinya cukup baik dan menunjang terselenggaranya kegiatan pembelajaran yang kondusif. Walaupun ada beberapa fasilitas yang perlu sedikit dilakukan perbaikan, baik pengecatan dan penataan ruang.

## **5. Potensi Siswa, Guru dan karyawan**

### **a. Potensi sekolah**

SMK N 3 Klaten cukup bergengsi diantara SMK di Klaten, karena SMK N 3 Klaten adalah sekolah berbasis RSBI (Rintisan Sekolah Berbasis Internasional). Selain itu SMK N 3 Klaten merupakan SMK pariwisata satu-satunya di kota Kabupaten Klaten. SMK N 3 Klaten mempunyai program-program sekolah yang bertujuan untuk meningkatkan potensi sekolah baik dari guru maupun siswa. Selain itu SMK N 3 Klaten mempunyai beberapa usaha antara lain Unit Produksi boga dan busana, cafetaria, Laundry, Salon dan lain-lain. Dengan adanya beberapa usaha tersebut diharapkan dapat meningkatkan pendapatan sekolah dan terutama dapat memberikan pembelajaran berbasis *teaching factory* bagi siswa SMK N 3 Klaten.

### **b. Potensi Siswa**

SMK N 3 Klaten terdiri dari 30 kelas terdiri atas 9 kelas Jasa Boga, 9 kelas Busana, 6 kelas Kecantikan rambut dan kulit, 6 kelas Perhotelan. Siswa- siswa SMK N 3 Klaten cukup aktif baik dalam mengikuti kegiatan belajar mengajar di dalam kelas maupun kegiatan ekstrakurikuler.

### **c. Potensi Guru**

Guru dan pegawai di SMK N 3 Klaten berjumlah 93 orang yang terdiri dari 2 guru pengajar bergelar S2, 70 guru pengajar bergelar S1, 4 guru pengajar bergelar D3 serta 17 tenaga administrasi.

### **d. Potensi Karyawan**

SMK N 3 Klaten mempunyai karyawan yang ditempatkan pada Tata Usaha, Petugas Perpustakaan, Petugas BK, karyawan cafetaria, karyawan Unit Produksi, Satpam, dan Pemelihara Sekolah.

## **6. Media Pembelajaran**

Media yang tersedia antara lain *white board*, LCD, alat-alat peraga dan media laboratorium IPA, media audio-visual, media komputer, serta alat-alat kesenian berupa alat musik

## **7. Kegiatan Ekstrakurikuler**

SMK Negeri 3 Klaten memiliki kegiatan Ekstrakurikuler sebagai wahana penyaluran dan pengembangan minat dan bakat siswa-siswanya. Kegiatan Ekstrakurikuler tersebut secara struktural berada di



bawah koordinasi sekolah. Kegiatan ekstrakurikuler yang dilaksanakan di sekolah ini antara lain :

- a. OSIS
- b. Pramuka
- c. PMR (Palang Merah Remaja)
- d. KIR (Karya Ilmiah Remaja)
- e. Olah Raga Dan Seni
  - 1) Bola Basket
  - 2) Volley Ball
  - 3) Vokal
  - 4) Tari
- f. *English Club*
- g. Ekstra kejuruan ( boga, busana, kecantikan)
- h. BTA (Baca Tulis Al Quran)
- i. Panahan

#### **8. Fasilitas dan Media KBM**

Fasilitas dan media KBM yang tersedia di SMK N 3 Klaten diantaranya perpustakaan, laboratorium, masjid, alat-alat olahraga, lapangan olahraga (basket, voli dan lain-lain). Laboratorium terdiri dari laboratorium IPA, laboratorium bahasa dan laboratorium komputer. Ruang praktik terdiri atas ruang praktik boga, ruang praktik busana, dan ruang praktik kecantikan.

Laboratorium bahasa digunakan sebagai media pembelajaran bahasa. Laboratorium komputer digunakan untuk memberikan keterampilan komputer kepada siswa yaitu dengan memberikan mata pelajaran TIK (Teknologi Informasi dan Komunikasi) pada siswa kelas X, XI dan XII. Layanan internet juga tersedia di sekolah ini, sehingga para siswa dapat mengetahui informasi yang lebih luas.

Perpustakaan, yang menyediakan buku-buku penunjang kegiatan pembelajaran siswa, di kelola oleh seorang petugas. Siswa dapat meminjam buku maksimal 1 minggu dan jika melebihi akan dikenakan denda. Dengan adanya fasilitas ini siswa dapat menambah referensi pengetahuan mereka.

Media pembelajaran yang tersedia di SMK N 3 Klaten juga bermacam-macam sesuai dengan mata pelajarannya. Tiap-tiap kelas memiliki papan tulis berupa *whiteboard*. Selain itu, di beberapa kelas juga terdapat layar proyektor untuk pembelajaran yang menggunakan *powerpoint*. Dengan adanya beberapa media tersebut, maka kegiatan pembelajaran dapat terlaksana dengan baik dan lancar.

Alat-alat olah raga yang tersedia juga sudah lengkap (misalnya bola voli, bola basket dan bola sepak, cakram dan lain-lain). Lapangan olahraga yang dimiliki lapangan basket, lapangan voli, dan lapangan untuk lompat jauh.

Tempat ibadah berupa masjid yang digunakan untuk sholat bagi yang muslim dan untuk kegiatan keagamaan ROHIS. Sedangkan kegiatan pendalaman iman Kristen dan Katolik dilaksanakan setiap hari jumat setelah pembelajaran selesai di ruang teori.

## **9. Perpustakaan Sekolah**

Perpustakaan SMK N 3 Klaten memiliki buku-buku yang bervariasi, namun sebagian buku masih kurang. Buku tersebut terdiri atas kamus Bahasa Inggris, Bahasa Indonesia dan belum tersedianya kamus Bahasa Jawa.

Sistem pelayanan di Perpustakaan SMK N 3 Klaten yaitu siswa meminjam buku dengan jangka waktu peminjaman satu minggu dan apabila terjadi keterlambatan akan dikenakan denda Rp 200,00 per hari. Untuk buku paket, sistem peminjaman dapat dilakukan peminjaman langsung ketika pembelajaran akan berlangsung.

## **10. Bimbingan Konseling**

Bimbingan dan Konseling di SMK N 3 Klaten melaksanakan layanan dengan melakukan pembelajaran di kelas. Selain di kelas, layanan dapat berupa layanan informasi, orientasi, aplikasi data, konseling individual, bimbingan kelompok, konferensi kasus, alih tangan kasus, *home visit*, kolaborasi dengan orang tua, guru maupun pihak sekolah yang lain serta beberapa administrasi bimbingan dan konseling.

Layanan diberikan untuk membantu permasalahan siswa baik masalah pribadi, sosial, belajar maupun karir. Guru pembimbing membantu permasalahan siswa dengan sebaik mungkin sesuai dengan tingkat profesional bimbingan dan konseling. Dalam menyelesaikan masalah siswa, selain melakukan analisis data guru pembimbing juga melakukan analisis dengan cara lain misalnya wawancara, observasi dan kerjasama pihak lain yang terkait.

## **11. Unit Kesehatan Sekolah**

SMK N 3 Klaten terdapat 1 ruangan UKS yang di dalamnya terdapat fasilitas obat-obatan yang dapat digunakan bagi siswa yang membutuhkan. Kondisi UKS terlihat kurang baik karena kelengkapan obat yang kurang memadai serta kebersihan ruangan yang kurang terawat.

## **12. Tempat Ibadah**

Masjid digunakan selain sebagai tempat ibadah juga digunakan sebagai tempat pembelajaran mata pelajaran Agama Islam dan kegiatan-kegiatan seperti pengajian dan ROHIS.

### **B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan**

Kegiatan PLT sebagai wahana mahasiswa dalam mewujudkan Tri Dharma yang ketiga yaitu pengabdian masyarakat. Masyarakat disini dikategorikan menjadi tiga yaitu kategori masyarakat umum, kategori industri dan kategori sekolah. Program PLT yang dilaksanakan kali ini tergolong dalam kategori sekolah, tepatnya SMK Negeri 3 Klaten. Dengan demikian, mahasiswa diharapkan dapat memberikan bantuan pemikiran, tenaga, dan ilmu pengetahuan dalam merencanakan dan melaksanakan program pengembangan atau pembangunan sekolah.

#### **1. Persiapan PLT**

Persiapan PLT adalah kegiatan yang dilakukan sebelum PPL dilaksanakan.

Kegiatan ini meliputi:

- a. Pengajaran Mikro
- b. Pembekalan PLT
- c. Observasi Sekolah
- d. Persiapan Sebelum Mengajar
- e. Konsultasi dan Bimbingan

#### **2. Pelaksanaan PLT**

- a. Praktik Mengajar Terbimbing
- b. Praktik Mengajar Mandiri
- c. Praktik Non Mengajar

#### **3. Pengembangan Materi Ajar**

Memberi pengembangan terhadap materi ajar yang disampaikan kepada siswa untuk Kegiatan Belajar Mengajar (KBM).

#### **4. Penyusunan Laporan PLT**

Penyusunan Laporan PLT dilakukan sebagai pertanggungjawaban mahasiswa terhadap kegiatan praktik mengajar yang dilaksanakan di SMK Negeri 3 Klaten selama periode 15 September 2017 sampai dengan 15 November 2017

## **BAB II**

### **PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL**

#### **A. Persiapan PLT**

Agar pelaksanaan PLT dapat berjalan dengan lancar sesuai dengan rencana yang telah ditentukan maka perlu dilakukan berbagai persiapan baik berupa persiapan secara fisik maupun secara mental untuk dapat mengatasi permasalahan yang akan muncul dan sebagai sarana persiapan program yang akan dilaksanakan, maka sebelum penerjunan, pihak universitas telah membuat berbagai program pelaksanaan sebagai bekal mahasiswa dalam pelaksanaan PLT di lokasi. Persiapan yang dilaksanakan adalah sebagai berikut :

##### **1. Pengajaran Mikro (*Micro Teaching*)**

Pengajaran mikro merupakan mata kuliah yang wajib ditempuh bagi mahasiswa yang akan mengambil PLT pada semester berikutnya. Dalam melaksanakan perkuliahan, mahasiswa diberikan materi tentang bagaimana mengajar yang baik serta dengan disertai praktik untuk mengajar dengan peserta yang akan diajar adalah teman sekelompok atau *peer teaching*. Keterampilan yang dituntut dalam pelaksanaan mata kuliah ini adalah berupa ketrampilan-ketrampilan yang berhubungan dengan persiapan menjadi seorang calon guru atau pendidik seperti pembuatan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), *Hand out*, *Job sheet*, dan media mengajar.

##### **2. Pembekalan PPL**

Pembekalan PLT merupakan salah satu persiapan PLT yang bertujuan agar mahasiswa memiliki pengetahuan yang cukup mengenai kegiatan PLT yang akan dilaksanakan. Pada pembekalan PLT, mahasiswa diberi informasi yang berkaitan dengan kegiatan PLT seperti mekanisme pelaksanaan PLT di sekolah, teknik pelaksanaan PPL dan teknik untuk menghadapi sekaligus mengatasi permasalahan yang mungkin terjadi selama pelaksanaan PPL.

##### **3. Observasi Sekolah**

Observasi lingkungan sekolah pertama dilaksanakan pada tanggal 10 Juni 2017. Kegiatan observasi lingkungan bertujuan untuk mengetahui keadaan sarana prasarana sekolah maupun hubungan antar komponen sekolah yang terdapat didalamnya. Selain itu observasi juga bertujuan mengetahui berbagai macam kegiatan kesiswaan yang ada. Dari observasi ini dapat diperoleh data potensi fisik maupun potensi non-fisik sekolah yang digunakan sebagai acuan dalam penyusunan program kegiatan PLT.



Selain melakukan observasi sekolah dilakukan pula observasi kelas. Kegiatan observasi pembelajaran di kelas dilakukan agar mahasiswa memperoleh gambaran pengetahuan dan pengalaman mengenai tugas-tugas seorang guru disekolah serta mengetahui situasi dan kondisi di kelas secara nyata yang akan ditempati pada pelaksanaan PLT.

Sebelum kegiatan pelaksanaan praktik mengajar di kelas dilaksanakan, maka terlebih dahulu praktikan membuat persiapan mengajar dengan materi pelajaran yang telah ditentukan oleh guru pembimbing seperti persiapan silabus, penyusunan RPP, penyusunan modul, metode yang digunakan, media, serta persiapan-persiapan yang lain yang berhubungan dengan pelaksanaan PLT

Dari observasi yang dilakukan ini mahasiswa mendapatkan gambaran utuh tentang pelaksanaan proses pembelajaran yang berlangsung dikelas. Data-data tersebut antara lain :

**a. Proses Pembelajaran**

1) Membuka pelajaran

Pelajaran dibuka dengan salam, doa dilanjutkan dengan presensi kemudian menyampaikan tujuan pembelajaran dan apersepsi.

2) Metode pembelajaran

Metode yang digunakan dalam proses pembelajaran yang berlangsung adalah ceramah, diskusi, tanya jawab dan penugasan.

3) Bahan ajar

Bahan ajar yang digunakan guru berupa handout, serta jobsheet untuk mata diklat produktif.

4) Penggunaan bahasa

Bahasa yang digunakan dalam proses belajar yang berlangsung adalah bahasa Indonesia namun terkadang menggunakan bahasa jawa.

5) Penggunaan waktu

Secara keseluruhan penggunaan waktu belajar mengajar sudah efektif.

6) Gerak

Gerak guru kedalam kelas adalah aktif dan mendekati siswa yang melakukan praktik.

7) Cara memotivasi siswa

Guru memberikan motivasi siswa menjadi lebih giat lagi dalam belajar dan memahami pelajaran yang diajarkan.

8) Teknik bertanya

Teknik bertanya yang digunakan guru kepada siswa yaitu setelah selesai diberi penjelasan, guru menanyakan kejelasan siswa secara langsung. Disamping itu juga diberikan soal-soal untuk mengetahui tingkat pemahaman siswa tentang materi yang disampaikan.

9) Teknik penguasaan kelas

Penguasaan kelas cukup bagus, guru dapat mengendalikan seluruh siswa sehingga perilaku siswa didalam kelas dapat terkontrol dengan baik, meskipun beberapa waktu siswa membuat kegiatan sendiri dikarenakan bosan. Guru perlu menerapkan ketegasan disertai humoris dalam penjelasan dan pengelolaan kelas.

10) Penggunaan media

Media yang digunakan dalam proses belajar mengajar ini adalah spidol, *white board*, *videodan power point*.

11) Bentuk dan cara evaluasi

Untuk mengetahui tingkat pemahaman siswa, evaluasi yang dilakukan berupa tugas dan uji kompetensi.

12) Menutup pelajaran

Pelajaran ditutup dengan review materi yang telah disampaikan dan evaluasi. Diakhiri berdoa dan menyanyikan lagu daerah secara bersama-sama.

## **b. Perilaku siswa**

1) Perilaku siswa didalam kelas

Perilaku siswa setiap kelas bermacam-macam, setiap kelas memiliki tingkat keramaiannya, dari kelas yang pendiam sampai kelas yang paling ramai, namun keramaian siswa masih bias dikondisikan/terkontrol oleh guru.

2) Perilaku siswa diluar kelas

Perilaku siswa diluar kelas dapat dikatakan baik dan tidak menunjukkan gejala kenakalan yang berarti.

#### **4. Persiapan Sebelum Mengajar**

Persiapan sebelum mengajar meliputi pembuatan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), materi ajar, media pembelajaran, serta soal evaluasi. Semua persiapan didasarkan pada mata pelajaran yang diampu oleh guru pembimbing. Dalam hal ini mata pelajaran tersebut adalah Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia (P2MI) kelas XII, simulasi digital kelas X. Pengantar pariwisata kelas XI dan Boga dasar kelas X program keahlian Jasa Boga. Segala sesuatu yang terkait dengan materi dan persiapan yang akan disampaikan pada kegiatan belajar mengajarkan dikonsultasikan terlebih dahulu ke guru pengampu kompetensi yang bersangkutan.

#### **5. Konsultasi dan Bimbingan**

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), materi ajar, media pembelajaran, dan soal evaluasi yang telah dibuat dan selanjutnya dikonsultasikan ke guru pembimbing sebelum hari H mengajar. Hal ini dilakukan agar perangkat pembelajaran tersebut memiliki kesesuaian materi dengan yang disampaikan guru pengampu sebelumnya.

### **B. Pelaksanaan PLT**

Berdasarkan rumusan program dan rancangan kegiatan PLT dilaksanakan selama kegiatan PLT di SMK N 3 Klaten, pada umumnya seluruh program kegiatan dapat terlaksana dengan baik dan lancar. Pelaksanaan kegiatan PLT akan dibahas secara detail, sebagai berikut :

#### **1. Praktik Mengajar**

Praktik mengajar dilakukan mulai tanggal 18 September sampai 9 November 2017. Praktikan dibimbing oleh guru pembimbing. Praktikan melakukan praktik mengajar di kelas X JB 1, X JB 3, X JB 4, XI JB 3, XI JB 4, XI JB 5 dan XII JB 2 dengan alokasi waktu sebanyak 66 jam dengan 11 kali pertemuan. Berikut adalah deskripsi praktik mengajar yang dilakukan oleh praktikan.

NO	Hari/Tgl	Kelas	Jam ke-	Mapel	Keterangan
1	Senin, 18 september 2017	XI JB 5	1-2	P.Par	Observasi
		XI JB 4	7-8	P.Par	
		XI JB3	9-10	P.Par	
2	Selasa, 19 september 2017	X JB 4	9-11	Simdig	Observasi
3	Rabu, 20 september 2017	X JB 3	1-3	Simdig	observasi
		X JB 1	9-11	Boga Dasar	
4	Kamis, 21 september 2017	XII JB 2	6-11	P2MI	Libur
5	Jumat, 22 september 2017	X JB 3	3-5	Boga Dasar	praktik
6	Senin, 25 september 2017	XI JB 5	1-2	P.Par	UTS
		XI JB 4	7-8	P.Par	UTS
		XI JB3	9-10	P.Par	UTS
7	selasa, 26 september 2017	X JB 4	9-11	Simdig	UTS
8	rabu, 27 september 2017	X JB 3	1-3	Simdig	UTS
		X JB 1	9-11	Boga Dasar	UTS
9	kamis, 28 september 2017	XII JB 2	6-11	P2MI	UTS
10	jumat, 29 september 2017	X JB 3	3-5	Boga Dasar	UTS
11	senin, 2 Oktober 2017	XI JB 5	1-2	P.Par	Daya tarik wisata
		XI JB 4	7-8	P.Par	
		XI JB3	9-10	P.Par	
12	selasa, 3 oktober 2017	X JB 4	9-11	Simdig	materi MS.Excel
13	rabu, 4 oktober 2017	X JB 3	1-3	Simdig	praktik PPT
		X JB 1	9-11	Boga Dasar	potongan sayur
14	kamis, 5 oktober 2017	XII JB 2	6-11	P2MI	hidangan sepinggan
15	jumat, 6 oktober 2017	X JB 3	3-5	Boga Dasar	potongan sayur
16	senin, 9 oktober 2017	XI JB 5	1-2	P.Par	motivasi wisata
		XI JB 4	7-8	P.Par	
		XI JB3	9-10	P.Par	
17	selasa, 10 oktober 2017	X JB 4	9-11	Simdig	materi MS.Excel
18	rabu, 11 oktober 2017	X JB 3	1-3	Simdig	materi MS.Excel
		X JB 1	9-11	Boga Dasar	potongan sayur
19	kamis, 12 oktober 2017	XII JB 2	6-11	P2MI	praktik
20	jumat, 13 oktober 2017	X JB 3	3-5	Boga Dasar	potongan sayur
21	senin, 16 oktober 2017	XI JB 5	1-2	P.Par	Presentasi tugas
		XI JB 4	7-8	P.Par	
		XI JB3	9-10	P.Par	



22	selasa, 17 oktober 2017	X JB 4	9-11	Simdig	-
23	rabu, 18 oktober 2017	X JB 3	1-3	Simdig	-
		X JB 1	9-11	Boga Dasar	general cleaning
24	kamis, 19 oktober 2017	XII JB 2	6-11	P2MI	praktik lauk pauk
25	jumat, 20 oktober 2017	X JB 3	3-5	Boga Dasar	potongan sayur
26	senin, 23 oktober 2017	XI JB 5	1-2	P.Par	Ulangan
		XI JB 4	7-8	P.Par	
		XI JB3	9-10	P.Par	
27	selasa, 24 oktober 2017	X JB 4	9-11	Simdig	-
28	rabu, 25 oktober 2017	X JB 3	1-3	Simdig	-
		X JB 1	9-11	Boga Dasar	potongan sayur
29	kamis, 26 oktober 2017	XII JB 2	6-11	P2MI	praktik
30	jumat, 27 oktober 2017	X JB 3	3-5	Boga Dasar	potongan sayur
31	senin, 30 oktober 2017	XI JB 5	1-2	P.Par	Wisatawan
		XI JB 4	7-8	P.Par	
		XI JB3	9-10	P.Par	
32	selasa, 31 oktober 2017	X JB 4	9-11	Simdig	presentasi objektif
33	rabu, 1 oktober 2017	X JB 3	1-3	Simdig	presentasi objektif
		X JB 1	9-11	Boga Dasar	praktik
34	kamis, 2 november 2017	XII JB 2	6-11	P2MI	-
35	jumat, 3 november 2017	X JB 3	3-5	Boga Dasar	praktik garnis
36	senin, 6 november 2017	XI JB 5	1-2	P.Par	Wisatawan
		XI JB 4	7-8	P.Par	
		XI JB3	9-10	P.Par	
37	selasa, 7 november 2017	X JB 4	9-11	Simdig	-
38	rabu, 8 november 2017	X JB 3	1-3	Simdig	-
		X JB 1	9-11	Boga Dasar	praktik garnis
39	kamis, 9 november 2017	XII JB 2	6-11	P2MI	uji kompetensi
40	jumat, 10 november 2017	X JB 3	3-5	Boga Dasar	praktik (ujian ppl)

Dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran, metode yang digunakan adalah ceramah, latihan soal, diskusi, *Project Based Learning*, dan tanya jawab. Masukan yang sering diberikan oleh guru pembimbing berkaitan dengan penyampaian materi dan pengaturan waktu.

Praktik mengajar yang dimaksud adalah praktik mengajar di dalam kelas. Praktik mengajar di dalam kelas dilakukan secara terbimbing, artinya dalam pelaksanaan pembelajaran di kelas, guru pembimbing mendampingi atau memberikan pengawasan dan evaluasi. Kegiatan praktik mengajar meliputi:

- a. Membuka Pelajaran:
  - 1) Membuka pelajaran dengan salam dan doa
  - 2) Presensi
  - 3) Menyampaikan Tujuan Pembelajaran
  - 4) Apresepsi
- b. Kegiatan Inti:
  - 1) Menyampaikan materi pembelajaran
  - 2) diskusi
  - 3) Tanya jawab
  - 4) Evaluasi
- c. Penutup
  - 1) Menyimpulkan kegiatan pembelajaran
  - 2) Memberikan tugas untuk pertemuan berikutnya
  - 3) Salam

## **2. Pendekatan, Metode, dan media pembelajaran**

Pendekatan yang digunakan dalam mengajarkan materi adalah pendekatan *Scientific Learning*. Pendekatan metode ini bertujuan untuk menggali pengetahuan siswa pada kehidupan sehari-hari yang sering ditemui oleh siswa, sehingga akan memberikan kompetensi kepada siswa dalam menghadapi permasalahan yang sesuai dengan materi yang diajarkan, penggunaan pendekatan ini juga dimaksudkan untuk menambah keaktifan siswa di dalam kelas. Metode yang digunakan adalah metode *Project Based Learning*, ceramah, diskusi dan tanya jawab.

Media yang digunakan pada pembelajaran adalah *white board*, *handout*, video pembelajaran, alat peraga dan *power point* pada pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia, Pengantar Pariwisata, Boga dasar dan Simulasi Digital.

## **3. Umpan Balik Pembimbing**

Setelah melaksanakan praktik mengajar, praktikan mendapat pengarahan dari guru pembimbing mengenai hasil evaluasi dalam mengajar sehingga praktikan mengetahui kelemahan dalam mengajar. Pengarahan ini bertujuan agar praktikan dapat memperbaiki kesalahan dan kekurangan yang

ada sehingga selanjutnya praktikan mampu meningkatkan kualitas mengajar.

#### **4. Evaluasi**

Pada tahap ini, praktikan dinilai oleh guru pembimbing, baik dalam membuat persiapan mengajar, melakukan aktifitas mengajar di kelas, penguasaan materi, kepedulian terhadap siswa, maupun penguasaan kelas. Praktikan juga melakukan evaluasi terhadap murid-murid dengan memberikan tugas baik individu maupun berkelompok. Hal tersebut dilakukan guna mengetahui sejauh mana kemampuan siswa yang telah diajar selama pelaksanaan PLT dalam menyerap materi yang diberikan.

#### **5. Penyusunan Laporan**

Tindak lanjut dari program PLT adalah penyusunan laporan sebagai pertanggungjawaban atas kegiatan PLT yang telah dilaksanakan. Laporan PLT berisi kegiatan yang dilakukan selama PLT. Laporan ini disusun secara individu dengan persetujuan guru pembimbing, koordinator PLT sekolah, Kepala Sekolah, dan DPL-PLT Jurusan.

### **C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi**

#### **1. Analisis Hasil Pelaksanaan PLT**

Berdasarkan pelaksanaan praktik mengajar dikelas dapat disampaikan beberapa hal sebagai berikut:

- a. Mahasiswa dapat mempelajari dan memahami hal-hal menyangkut pelaksanaan kegiatan belajar mengajar dan teknik penguasaan kelas.
- b. Mahasiswa dapat mempelajari cara menyusun Rancangan Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) yang baik untuk setiap pertemuan.
- c. Mahasiswa mendapat pengalaman keterampilan mengajar, seperti pengelolaan kelas, cara mengajar yang baik, kemampuan interaksi yang baik dengan siswa, pengelolaan waktu, pemanfaatan fasilitas dalam proses belajar mengajar, penugasan siswa, dan evaluasi belajar siswa
- d. Mahasiswa mempelajari berbagai metode belajar yang dapat digunakan dalam proses belajar mengajar agar siswa tidak merasa bosan

#### **2. Refleksi Hasil Pelaksanaan PLT**

Refleksi dari analisis hasil kegiatan PLT adalah dengan melakukan pengupayaan semaksimal mungkin kondisi yang ada baik dalam hal sarana prasarana (media) pembelajaran, ataupun hal-hal lain agar hasil yang dicapai dapat tercapai. Adapun contoh penerapannya sebagai berikut :

a. Dalam menyiapkan administrasi pengajaran

Dalam menyiapkan administrasi pengajaran dilakukan dengan melihat contoh-contoh yang ada yang disesuaikan dengan mata diktat yang diajar kemudian melakukan konsultasi dengan guru pembimbing dari sekolah kemudian melakukan pelaporan terhadap hasil yang telah dikerjakan untuk kemudian mendapatkan *feedback* guna perbaikan untuk yang akan datang.

b. Dalam menyiapkan materi pelajaran

Materi yang diberikan, disiapkan dengan mengacu kepada kompetensi yang terdapat pada kurikulum sehingga buku-buku yang digunakan sesuai dengan standar kompetensi yang telah ditentukan.

c. Dari siswa

Selalu memberikan motivasi agar siswa lebih aktif pada saat proses pembelajaran berlangsung, serta melakukan pendekatan-pendekatan baik secara berkelompok maupun secara individu dilihat dari faktor psikologis siswa sehingga dapat diketahui permasalahan-permasalahan yang menghambat proses pelajaran kemudian dapat diperoleh solusi-solusi untuk permasalahan-permasalahan tersebut.

## **BAB III**

### **PENUTUP**

#### **A. SIMPULAN**

Praktik Pengalaman Lapangan (PLT) merupakan mata kuliah yang wajib tempuh bagi mahasiswa yang mengambil program kependidikan. Pelaksanaan kegiatan PLT di SMK N 3 Klaten dimulai pada tanggal 15 September – 15 November 2017. Sebelum melaksanakan praktik mengajar mahasiswa melakukan persiapan - persiapan agar nantinya siap untuk melaksanakan praktik mengajar yang meliputi pengajaran mikro, pembekalan PLT, dan observasi pembelajaran dikelas.

Selama kegiatan PLT, praktikan melakukan kegiatan pembelajaran mandiri dan terbimbing di tuju kelas, yaitu kelas X JB 1, X JB 3, X JB 4, XI JB 3, XI JB 4, XI JB 5, dan XII JB 2. Mata Pelajaran yang diampu adalah Simulasi Digital kelas X JB 3 dan X JB 4, Boga Dasar kelas X JB 1 dan X JB 4, Pengantar Pariwisata kelas XI JB 3, XI JB 4 dan XI JB 5, serta Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia (P2MI) kelas XII JB 2. Praktikan juga mengikuti kegiatan non mengajar yang dilaksanakan di sekolahan yaitu LDK OSIS. Dalam kegiatan belajar mengajar praktikan telah melaksanakan 16 kali pembelajaran praktik dan 19 kali pembelajaran teori pembelajaran perlu melakukan persiapan diantaranya pembuatan RPP, Administrasi Pembelajaran serta Media Pembelajaran.

Secara keseluruhan kegiatan PLT terlaksana dengan baik meskipun terdapat hambatan-hambatan selama pelaksanaan kegiatan. Praktikan telah berusaha untuk menekan semua hambatan yang terjadi selama melaksanakan program kerja, sehingga program tersebut akhirnya berhasil dilaksanakan. Munculnya hambatan selama pelaksanaan kegiatan merupakan hal yang wajar. Hambatan – hambatan selama pelaksanaan diharapkan dapat menambah pengalaman mahasiswa sehingga mahasiswa dapat meningkatkan kompetensi diri di bidang pendidikan. Selain itu kerjasama yang telah terjalin dengan baik antara pihak sekolah dan pihak universitas diharapkan dapat terjalin lebih erat dan dapat ditingkatkan lagi.

## B. SARAN

Berdasarkan pengalaman selama kegiatan PPL, maka penulis memberikan saran-saran sebagai berikut:

### 1. Bagi mahasiswa PLT

- a. Dalam persiapan administrasi mengajar mahasiswa PLT perlu menyiapkan satuan pembelajaran dan rencana pembelajaran jauh-jauh hari sebelum kegiatan PLT dilaksanakan sehingga pada saat pelaksanaan praktik pengajar mahasiswa sudah siap baik metode, media, maupun materi yang akan diajarkan.
- b. Dalam pelaksanaan PLT selalu melakukan konsultasi baik dengan guru pembimbing maupun dengan DPL sebelum maupun setelah melakukan praktik mengajar agar diketahui kelebihan, kekurangan, maupun permasalahan-permasalahan sehingga akan diusahakan perbaikan-perbaikan demi hasil yang diinginkan.
- c. Mahasiswa selalu menjaga sikap dan perilaku sebagai seorang calon guru selama berada dikelas maupun dilingkungan sekolah, agar dapat terjalin interaksi dan kerjasama yang baik dengan pihak yang bersangkutan.
- d. Dalam pelaksanaan kegiatan PLT dilakukan seefektif dan seefisien mungkin agar hasil yang ingin dicapai yakni mendapat pengetahuan dan pengalaman mengajar, serta manajemen pribadi secara baik dan bertanggung jawab dapat tercapai

### 2. Bagi Pihak Universitas

- a. Pembekalan dari UPPL sebaiknya dilakukan dalam rentang yang tidak terlalu dekat dengan pelaksanaan PLT agar mahasiswa dapat lebih bisa mempersiapkan perumusan program PPL dan pelaksanaannya.

### 3. Bagi Pihak SMK N 3 Klaten

- a. Perlunya peningkatan penggunaan media pembelajaran yang sudah ada di sekolah dan penggunaan variasi metode pembelajaran sehingga dapat menarik siswa untuk giat belajar.
- b. Sekolah perlu mempertahankan pembinaan iman dan takwa serta penanaman tata krama warga sekolah khususnya siswa yang selama ini sudah berjalan sangat bagus.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- LPPMP. 2017. *Panduan PLT 2017 Universitas Negeri Yogyakarta. LPPMP Universitas Negeri Yogyakarta*
- LPPMP. 2017. *Panduan Mengajar Mikro 2017 Universitas Negeri Yogyakarta. LPPMP Universitas Negeri Yogyakarta*

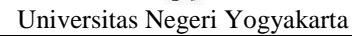
# LAMPIRAN



**LAMPIRAN**  
**CATATAN HARIAN DAN MATRIKS**  
**KEGIATAN**

# LAMPIRAN

**LAMPIRAN**  
**CATATAN HARIAN DAN MATRIKS**  
**KEGIATAN**



<b>F01</b>
Untuk mahasiswa

NAMA MAHASISWA : Hanifatur Rosyidah  
NO. MAHASISWA : 14511241040  
FAK/JUR/PRODI : FT/Pendidikan Teknik Boga  
DOSEN PEMBIMBING : Titin Hera Widi H, M.Pd

[illegible]



Universitas Negeri Yogyakarta

# MATRIKS PROGRAM KERJA INDIVIDU PLT UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA TAHUN 2017

**F01**

Untuk  
mahasiswa

6	<b>Penilaian tugas</b>									
	- Persiapan					1				1
	- Pelaksanaan					1				1
	- Evaluasi & Tindak Lanjut									
7	<b>Pengambilan nilai</b>									
	- Persiapan						1			1
	- Pelaksanaan						2			2
	- Evaluasi dan tindak lanjut									
8	<b>Upacara</b>									
	- Persiapan									
	- Pelaksanaan	1		1		1	1		1	5
	- Evaluasi & Tindak Lanjut									
9	<b>Penyusunan Administrasi guru</b>									
	- Persiapan									
	- Pelaksanaan	5	5	5	5	5	5	5	5	40
	- Evaluasi & Tindak Lanjut									
10	<b>Observasi kelas</b>									
	- Persiapan									
	- Pelaksanaan	13								13
	- Evaluasi & Tindak Lanjut									
11	<b>Keikutsertaan dalam kegiatan LDK OSIS</b>									
	- Persiapan			4						4
	- Pelaksanaan			19						19
	- Evaluasi & Tindak Lanjut			1						1
12	<b>Keikutsertaan dalam partisipasi aktif piket pagi</b>									
	- Persiapan									
	- Pelaksanaan			1	1	1	1			4



Universitas Negeri Yogyakarta

# MATRIKS PROGRAM KERJA INDIVIDU PLT UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA TAHUN 2017

**F01**

Untuk  
mahasiswa

	- Evaluasi & Tindak Lanjut									
12	<b>Penyusunan Laporan</b>									
	- Pelaksanaan						6	6	6	18
13	<b>Penarikan PPL</b>									
	- Persiapan								2	4
	- Pelaksanaan								4	4
<b>JUMLAH JAM</b>										290

Klaten, 23 September 2017

Mengetahui/Menyetujui

Kepala Sekolah

Guru Pembimbing

Dosen Pembimbing Lapangan

Mahasiswa PPL

Narimo, S.Pd, M.M  
NIP. 19650420 198901 1 003

Madya Natun NB, S.Pd.T  
NIP. 1965017819900322002

Titin Hera Widi H, M.Pd  
NIP. 196112161988032001

Hanifatur Rosyidah  
NIM. 14511241040



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT

F02

Untuk mahasiswa

**NAMA SEKOLAH/LEMBAGA** : SMKN 3 Klaten  
**ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA** : Jl. Merbabu No. 11 Klaten  
**GURU PEMBIMBING** : Madya Natun NB, S.Pd.T

**NAMA MAHASISWA** : Hanifatur Rosyidah  
**NO. MAHASISWA** : 14511241040  
**FAK/JUR/PRODI** : Teknik/PTBB/Pend.Teknik Boga  
**DOSEN PEMNBIMBING** : Titin Hera

Widi H., M.Pd.

No	Hari / tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Jum'at, 15 September 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>Penerjunan Mahasiswa PLT ke SMKN 3 Klaten</li><li>Konsultasi mata pelajaran dengan guru pembimbing</li><li>Membersihkan dan menata meja kursi basecamp</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Penyerahan DPL PLT UNY kepada Pihak Sekolah</li><li>Guru pembimbing menyampaikan mata pelajaran yang akan diampu mahasiswa yaitu Simulasi Digital, Boga Dasar, Pengantar Pariwisata, dan P2MI (Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia)</li><li>Guru pembimbing menyampaikan jadwal pelaksanaan pembelajaran</li><li>Basecamp tertata rapi dan terlihat bersih</li><li>Basecamp berada di ruang praktik kecantikan</li></ul>	-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT

F02

Untuk mahasiswa

2	Senin, 18 September 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• Upacara bendera hari Senin</li><li>• Mengikuti guru masuk ke dalam kelas untuk pengenalan dan observasi siswa kelas XI JB 3, XI JB 4 dan XI JB 5 pada mata pelajaran Pengantar Pariwisata</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Terlaksananya upacara bendera hari senin dengan khidmat</li><li>• Upacara dihadiri oleh seluruh warga SMKN 3 Klaten dan mahasiswa PLT UNY 2017</li><li>• Mengenal karakter siswa</li><li>• Mengetahui bagaimana cara guru menyampaikan materi</li></ul>		
3	Selasa, 19 September 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mengikuti guru masuk ke dalam kelas untuk pengenalan dan observasi siswa kelas X JB 4 pada mata pelajaran Simulasi Digital</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mengenal karakter siswa</li><li>• Mengetahui bagaimana cara guru menyampaikan materi</li></ul>	-	-
4	Rabu, 20 September 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mengikuti guru masuk ke dalam kelas untuk pengenalan dan observasi siswa kelas X JB 3 pada mata pelajaran Simulasi Digital dan X JB 1 pada mata pelajaran Boga Dasar</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mengenal karakter siswa</li><li>• Mengetahui bagaimana cara guru menyampaikan materi</li></ul>	-	-
5	Kamis, 21 September 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• LIBUR</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• LIBUR</li></ul>	-	-





Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT

F02

Untuk mahasiswa

6	Jumat, 22 September 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mengajar di kelas</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Terlaksananya pembelajaran praktik Boga Dasar pembuatan jenis-jenis lipatan daun kelas X JB 3 yang diikuti 30 siswa</li></ul>	-	-
7	Senin, 25 September 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mengawasi pelaksanaan UTS</li><li>• Mengoreksi jawaban UTS</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Terlaksananya UTS mapel Pengantar Pariwisata kelas XI JB 3, 4, dan 5 dengan lancar dan tertib yang diikuti oleh 24 siswa</li><li>• Terkoreksinya jawaban UTS mapel Pengantar Pariwisata kelas XI JB 3, 4, dan 5</li></ul>	-	-
8	Selasa, 26 September 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mengawasi pelaksanaan UTS</li><li>• Mengoreksi jawaban UTS</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Terlaksananya UTS mapel Simulasi Digital kelas X JB 4 dengan lancar dan tertib yang diikuti oleh 26 siswa</li><li>• Terkoreksinya jawaban UTS mapel Simulasi Digital kelas X JB 4</li></ul>	-	-
9.	Rabu, 27 September 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mengawasi pelaksanaan UTS</li><li>• Mengoreksi jawaban UTS</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Terlaksananya UTS mapel Simulasi Digital kelas X JB 3 yang diikuti oleh 30 siswa dan mapel Boga Dasar kelas X JB 1 yang diikuti oleh 30 siswa dengan lancar dan tertib</li><li>• Terkoreksinya jawaban UTS mapel Simulasi Digital kelas X JB 3 dan mapel</li></ul>		



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT

F02

Untuk mahasiswa

			Boga Dasar kelas X JB 1		
10	Kamis, 28 September 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mengawasi pelaksanaan UTS</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Terlaksananya UTS mapel P2MI (Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia) kelas XII JB 2 dengan lancar dan tertib yang diikuti oleh 26 siswa</li></ul>	-	-
11	Jumat, 29 September 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mengawasi pelaksanaan UTS</li><li>• Mengoreksi jawaban UTS</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Terlaksananya UTS mapel Boga Dasar kelas X JB 3 dengan tertib dan lancar yang diikuti oleh 30 siswa</li><li>• Terkoreksinya jawaban UTS mapel Boga Dasar kelas X JB 3</li></ul>	-	-
12	Minggu, 1 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• Upacara Hari Kesaktian Pancasila</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Terlaksananya Upacara Hari Kesaktian Pancasila di lapangan SMKN 3 Klaten</li><li>• Upacara dihadiri oleh seluruh warga SMKN 3 Klaten dan mahasiswa PLT UNY 2017</li></ul>		
13	Senin, 2 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mengajar di kelas</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Terlaksananya pembelajaran teori Pengantar Pariwisata materi memahami jenis dan karakteristik wisatawan nusantara dan domestik di kelas XI JB 3 dihadiri 25 siswa, XI JB 4 dihadiri 25 siswa, dan XI JB 5 yang diikuti oleh 24 siswa</li></ul>	-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT

F02

Untuk mahasiswa

14	Selasa, 3 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>Mengajar di kelas</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Terlaksananya pembelajaran teori Simulasi Digital materi pengolah angka (MS. Excel) di kelas X JB 4 yang diikuti oleh 30 siswa</li></ul>	-	-
15	Rabu, 4 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>Membantu guru mengajar di kelas</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Terlaksananya pembelajaran praktik maple Simulasi Digital materi presentasi (MS. Power Point) di kelas X JB 3 yang diikuti oleh 30 siswa</li><li>Terlaksananya pembelajaran teori mapel Boga Dasar materi potongan sayuran di kelas X JB 1 yang diikuti oleh 30 siswa</li></ul>		
16	Kamis, 5 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>Membantu guru mengajar di kelas</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Terlaksananya pembelajaran praktik P2MI pembuatan hidangan sepinggan kelas XII JB 2 yang diikuti 26 siswa</li></ul>	-	-
17	Jumat, 6 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>Membantu guru mengajar di kelas</li><li>LDK OSIS SMKN 3 Klaten</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Terlaksananya pembelajaran teori mapel Boga Dasar materi potongan sayuran di kelas X JB 3 yang diikuti oleh 30 siswa</li><li>Mendampingi acara LDK OSIS SMKN 3 Klaten yang diisi oleh Kista Gracia</li></ul>	-	-
18	Sabtu, 7 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>LDK OSIS SMKN 3 Klaten</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Mendampingi acara LDK OSIS SMKN 3 Klaten yang diisi oleh Kista Gracia</li></ul>		



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT

F02

Untuk mahasiswa

19	Senin, 9 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mengajar dikelas</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Terlaksananya pembelajaran teori Pengantar Pariwisata materi memahami jenis dan karakteristik wisatawan nusantara dan domestik di kelas XI JB 3 dihadiri 25 siswa, XI JB 4 dihadiri 25 siswa, dan XI JB 5 yang diikuti oleh 24 siswa,</li></ul>	-	-
20	Selasa, 10 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• Membantu guru mengajar di kelas</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Terlaksananya pembelajaran praktik maple Simulasi Digital materi pengolah angka (MS. Excel) di kelas X JB 4 yang diikuti oleh 30 siswa</li></ul>	-	-
21	Rabu, 11 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mengajar di kelas</li><li>• Konsultasi dengan guru pembimbing</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Terlaksananya pembelajaran praktik Boga Dasar materi potongan sayur di kelas X JB 1 yang diikuti oleh 30 siswa</li><li>• Konsultasi perangkat pembelajaran praktik P2MI</li><li>• Mendapat masukan terhadap perangkat yang dibuat</li><li>• Disetujuinya perangkat pembelajaran</li></ul>		
22	Kamis, 12 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mengajar di kelas</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Terlaksananya pembelajaran praktik P2MI materi hidangan sepinggan di kelas XII JB 2</li></ul>	-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT

F02

Untuk mahasiswa

			yang diikuti oleh 26 siswa		
23	Jumat, 13 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>Mengajar di kelas</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Terlaksananya pembelajaran praktik Boga Dasar materi potongan sayur di kelas X JB 3 yang diikuti oleh 30 siswa</li></ul>	-	-
24	Senin, 16 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>Mengajar di kelas</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Terlaksananya pembelajaran teori Pengantar Pariwisata materi memahami jenis dan karakteristik wisatawan nusantara dan domestik di kelas XI JB 3 dihadiri 23 siswa, XI JB 4 dihadiri 25 siswa, dan XI JB 5 yang diikuti oleh 25 siswa,</li></ul>	-	-
25	Selasa, 17 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>Melengkapi administrasi guru</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Melengkapi administrasi guru</li></ul>		
26	Rabu, 18 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>General cleaning</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Terlaksananya general cleaning di jurusan jasa boga</li><li>Membersihkan, menata dan mendata peralatan yang ada di dapur-dapur boga</li><li>General cleaning dilaksanakan oleh seluruh siswa, guru serta mahasiswa PLT jurusan boga</li></ul>		
27	Kamis, 19 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>Mengajar di kelas</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Terlaksananya pembelajaran praktik P2MI materi lauk pauk masakan Indonesia bahan</li></ul>	-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT

F02

Untuk mahasiswa

			dasar hewani di kelas XII JB 2 yang diikuti oleh 26 siswa		
28	Jumat, 20 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mengajar di kelas</li><li>• Konsultasi perangkat soal ulangan harian</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Terlaksananya pembelajaran praktik Boga Dasar materi potongan sayur (barel) di kelas X JB 3 yang diikuti oleh 30 siswa</li><li>• Disetujuinya perangkat ulangan harian mapel pengantar pariwisata</li></ul>	-	-
29	Senin, 23 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mengawasi pelaksanaan Ulangan Harian</li><li>• Mengoreksi jawaban Ulangan Harian</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Terlaksananya Ulangan Harian mapel Pengantar Pariwisata kelas XI JB 3, 4, dan 5 dengan tertib dan lancar yang masing-masing kelas diikuti oleh 25 siswa</li><li>• Terkoreksinya jawaban Ulangan Harian mapel Pengantar Pariwisata kelas X JB 3</li></ul>	-	-
30	Selasa, 24 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• Menganalisis nilai Ulangan Harian</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Teranalisis soal dan nilai ulangan harian mapel pengantar pariwisata kelas XI JB 3, 4 dan 5</li></ul>		
31	Rabu, 25 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mengajar di kelas</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Terlaksananya pembelajaran praktik Boga Dasar materi garnis di kelas X JB 1 yang diikuti oleh 30 siswa</li></ul>	-	-
32	Kamis, 26 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mengajar di kelas</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Terlaksananya pembelajaran praktik P2MI</li></ul>		



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT

F02

Untuk mahasiswa

			materi lauk pauk masakan Indonesia bahan dasar nabati di kelas XII JB 2 yang diikuti oleh 26 siswa		
33	Jum'at, 27 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mengajar di kelas</li><li>• Konsultasi perangkat pembelajaran dengan guru pembimbing</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Terlaksananya pembelajaran praktik Boga Dasar materi garnis di kelas X JB 3 yang diikuti oleh 30 siswa</li><li>• Disetujuinya perangkat pembelajaran maple pengantar pariwisata materi memahami jenis dan karakteristik wisatawan nusantara dan domestik</li></ul>		
34	Sabtu, 28 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• Upacara Hari Sumpah Pemuda</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Terlaksananya Upacara Hari Sumpah Pemuda di lapangan SMKN 3 Klaten</li><li>• Upacara dihadiri oleh seluruh warga SMKN 3 Klaten dan mahasiswa PLT UNY 2017</li></ul>		
35	Senin, 30 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mengajar di kelas</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Terlaksananya pembelajaran teori Pengantar Pariwisata materi memahami jenis dan karakteristik wisatawan nusantara dan domestik di kelas XI JB 3 dihadiri 23 siswa, XI JB 4 dihadiri 24 siswa, dan XI JB 5 yang diikuti oleh 25 siswa</li></ul>	-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT

F02

Untuk mahasiswa

36	Selasa, 31 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>Membantu guru mengajar di kelas</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Terlaksananya pembelajaran praktik mapel Simulasi Digital materi pengolah angka (MS. Excel) di kelas X JB 4 yang diikuti oleh 30 siswa</li></ul>	-	-
37	Rabu, 1 November 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>Melengkapi administrasi guru</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Melengkapi administrasi guru</li></ul>		
38	Kamis, 2 November 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>Melengkapi administrasi guru</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Melengkapi administrasi guru</li></ul>		
39	Jum'at, 3 November 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>Mengajar di kelas</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Terlaksananya pembelajaran praktik Boga Dasar materi garnis di kelas X JB 3 yang diikuti oleh 30 siswa</li></ul>		
40	Senin, 6 November 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>Mengajar di kelas</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Terlaksananya pembelajaran teori Pengantar Pariwisata materi memahami jenis dan karakteristik wisatawan nusantara dan domestik di kelas XI JB 3 dihadiri 23 siswa, XI JB 4 dihadiri 23 siswa, dan XI JB 5 yang diikuti oleh 25 siswa</li></ul>		
41	Selasa, 7 November 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>Membantu guru mengajar di kelas</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Terlaksananya pembelajaran praktik mapel Simulasi Digital materi presentasi yang objektif di kelas X JB 4 yang diikuti oleh 30 siswa</li></ul>		
40	Rabu, 8 November 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>Mengajar di kelas</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Terlaksananya pembelajaran praktik mapel</li></ul>		





Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT

F02

Untuk mahasiswa

			<p>Simulasi Digital materi presentasi yang objektif di kelas X JB 3 yang diikuti oleh 30 siswa</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Terlaksananya pembelajaran praktik Boga Dasar materi garnis di kelas X JB 1 yang diikuti oleh 30 siswa</li></ul>		
41	Kamis, 9 November 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mengawasi uji kompetensi</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• mengawasi jalannya uji kompetensi maple P2MI kelas XII JB 2</li></ul>		
42	Jum'at, 10 November 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• Upacara Hari Pahlawan</li><li>• Melengkapi administrasi pembelajaran</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Terlaksananya Upacara Hari Pahlawan di lapangan SMKN 3 Klaten</li><li>• Menyelesaikan administrasi pembelajaran</li></ul>		
43	Senin, 13 November 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• Penarikan Mahasiswa PLT</li><li>• Display Lemari Kaca Boga</li><li>• Melengkapi administrasi pembelajaran</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Penarikan mahasiswa PLT oleh pihak kampus</li><li>• Terdisplaynya lemari kaca boga dengan tema makanan tradisional, hiasan terbuat dari bahan kain flanel</li><li>• Menyelesaikan administrasi pembelajaran</li></ul>		
44	Selasa, 14 November 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• Melengkapi administrasi</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Menyelesaikan administrasi pembelajaran</li></ul>		



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT

F02

Untuk mahasiswa

		pembelajaran			
45	Rabu, 15 November 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• Display Lemari kaca boga</li><li>• Membersihkan dan menata basecamp</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Terdisplaynya lemari kaca boga dengan tema makanan tradisional, hiasan terbuat dari bahan kain flanel</li><li>• Basecamp tertata rapi dan terlihat bersih</li></ul>		

Klaten, 22 November 2017

Mengetahui/Menyetujui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing Lapangan

Mahasiswa,

Titin Hera Widi H., M.Pd.  
NIP. 19611216 198803 2 001

Madya Natun NB, S.Pd.T.  
NIP. 19781010 200902 2 001

Hanifatur Rosyidah  
NIM. 14511241040



# KARTU BIMBINGAN PLT

## PUSAT PENGEMBANGAN PPL DAN PKL

LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN (LPPMP) UNY

TAHUN.....

F04

UNTUK MAHASISWA

Nama Sekolah / Lembaga : Smk N 3 Klaten  
Alamat Sekolah : Jl. Merbabu No 11  
Nama DPL PLT : Tiban Hera Widiati, M.Pd  
Prodi / Fakultas DPL PLT : Pendidikan Teknik Boga / Fakultas Teknik  
Jumlah Mahasiswa PLT : 6 Mahasiswa

Fax / Telp. Sekolah :

No	Tgl. Kehadiran	Jml Mhs	Materi Bimbingan	Keterangan	Tanda Tangan DPL PLT
1.	15 September 2017	6	Penerimaan PLT, bimbingan teknis	baik	
2.	10 Oktober 2017	6	Monitoring, Kependidikan	baik	
3.	7 November 2017	6	Monitoring, bimbingan teknis, konsultasi	baik	
4.	13 November 2017	6	Penerimaan PLT, bimbingan lapangan	baik	

### PERHATIAN :

- Kartu bimbingan PLT ini dibawa oleh mhs PLT (1 kartu utk 1 prodi).
- Kartu bimbingan PLT ini harap diisi materi bimbingan dan dimintakan tanda tangan dari DPL PLT setiap kali bimbingan di lokasi.
- Kartu bimbingan PLT ini segera dikembalikan ke PP PPL & PKL UNY paling lambat 3 (tiga) hari setelah penarikan mhs PLT untuk keperluan administrasi.

Mengetahui,  
Kepala PP PPL DAN PKL,

Dr. Sulis Triyono, M.Pd

NIP. 19580506 198601 1 001

Klaten, 09 November 2017  
Ketua Kelompok PLT

Nur Shidomah H



# **LAMPIRAN**

# **DOKUMENTASI**



## Kegiatan Belajar Mengajar

### Pelajaran Teori dan Praktik





Membuat Administrasi Pembelajaran



Kegiatan Non Mengajar



Kegiatan "motivasi kerja" guru dan staf SMK N 3 Klaten

Upacara pembukaan acara LDK





Kegiatan kerjabakti

Kegiatan kerjabakti



Melayat ketempat guru

Breafing sebelum acara pemilihan ketua OSIS



**Penerjunan dan Perpindahan PLT**



**LAB Digital**



**Lemari alat praktik**



**Tempat baca di Perpustakaan**



**Unit Produksi SMK**



**LAMPIRAN**  
**ADMINISTRASI GURU**

## JADWAL PEMBELAJARAN

NO	Hari	Kelas	Jam ke-	Ruangan	Mapel
2	Senin	XI JB 5	1-2	D-1	P.Par
		XI JB 4	7-8	T.9	P.Par
		XI JB3	9-10	T.8	P.Par
3	Selasa	X JB 4	9-11	T.7	Simdig
4	Rabu	X JB 3	1-3	T.7	Simdig
		X JB 1	9-11	PTS 1	Boga Dasar
5	Kamis	XII JB 2	6-11	PTS 2	P2MI
6	Jumat	X JB 3	3-5	PTS 1	Boga Dasar

Klaten, 20 September 2017  
Guru,

Madya Natun NB, S.Pd.T  
NIP. 19781010 200902 2 001

# **PERANGKAT PEMBELAJARAN BOGA DASAR KELAS X**



**OLEH:**

**HANIFATUR ROSYIDAH**

**NIM. 14511241040**

**GURU PEMBIMBING:**

**Madya Natun NB, S,Pd.T**

**NIP. 19781010 200902 2 001**

**SMK NEGERI 3 KLATEN**

**TAHUN AJARAN 2017/2018**

**LAMPIRAN**  
**ADMINISTRASI GURU**

## JADWAL PEMBELAJARAN

NO	Hari	Kelas	Jam ke-	Ruangan	Mapel
2	Senin	XI JB 5	1-2	D-1	P.Par
		XI JB 4	7-8	T.9	P.Par
		XI JB3	9-10	T.8	P.Par
3	Selasa	X JB 4	9-11	T.7	Simdig
4	Rabu	X JB 3	1-3	T.7	Simdig
		X JB 1	9-11	PTS 1	Boga Dasar
5	Kamis	XII JB 2	6-11	PTS 2	P2MI
6	Jumat	X JB 3	3-5	PTS 1	Boga Dasar

Klaten, 20 September 2017  
Guru,

Madya Natun NB, S.Pd.T  
NIP. 19781010 200902 2 001

# **PERANGKAT PEMBELAJARAN BOGA DASAR KELAS X**



**OLEH:**

**HANIFATUR ROSYIDAH**

**NIM. 14511241040**

**GURU PEMBIMBING:**

**Madya Natun NB, S,Pd.T**

**NIP. 19781010 200902 2 001**

**SMK NEGERI 3 KLATEN**

**TAHUN AJARAN 2017/2018**

# DAFTAR HADIR SISIWA

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten

Mata Pelajaran : Boga Dasar

Kelas/Semester : X TATA BOGA 3

Tahun Pelajaran :

NO	NIS	NAMA SISWA	PERTEMUAN																				JUMLAH		
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	S	I	A
			TANGGAL																						
1	9498	ADISTA YULIARTI	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
2	9499	ANINDIA ADITYA PUTRI	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
3	9500	ANNISA KINTAN KHOFIFAH	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
4	9501	APRIANI NUR AULIA	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
5	9502	AULIA PUTRI WANANDHI	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
6	9503	AYESTI DARYANI	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
7	9504	<b>BAGAS PRASETYO</b>	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
8	9505	<b>BINTANG TRI SAPUTRA</b>	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
9	9506	DEA FITA ARDANA	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
10	9507	DHESMA INTAN FITRYA PUTRI	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
11	9508	EGITA WIDYA PERMATASARI	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
12	9509	ERLY KARTIKA SARI	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
13	9510	GARNIS CANDRA SAPUTRI	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
14	9511	<b>HARIS ADI FEBRIANTO</b>	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
15	9512	INDAH PURWANINGSIH	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
16	9513	INDANA LAZULFA KHOIRIYAH	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
17	9514	LUTHFIANA AMIROH	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
18	9515	MUNA RAHMAWATI	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
19	9516	NADA ARSA SAPUTRI	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
20	9517	OKTAVIA EKA MAHARANI	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
21	9518	PHINAZTIKA DESTIANA A.	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
22	9519	RAHMA ALVIONA SYAHRANI	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
23	9520	RESTU TRISNANINGSIH	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
24	9521	<b>RIFKI YAHYA ALKUSNA</b>	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
25	9522	<b>RIYAN DAMAR DHANA A. R.</b>	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
26	9523	RULYTA CAROLINA DEWI	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
27	9524	SABANI NUR BAITI	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
28	9525	SELVIANA	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
29	9526	TARISA AMEFIANA PUTRI	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
30	9527	WAHYU INDAH LESTARI	v	v	v	v	v	v	v	v	v														

Klaten,.....

Guru Mata Pelajaran

Hanifatur Rosyidah  
NIM 14511241040

# DAFTAR HADIR SISIWA

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten

Mata Pelajaran : Boga Dasar

Kelas/Semester : X TATA BOGA 1

Tahun Pelajaran :

NO	NIS	NAMA SISWA	PERTEMUAN																				JUMLAH		
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	S	I	A
			TANGGAL																						
1	9439	ABRIYANTI OKTAVIA MARSYARI	v	v	v	v	v	v	v	v															
2	9440	ALBINA GALUH MAHARANI	v	v	v	v	v	v	v	v															
3	9441	ALFINA RAHAYU	v	v	v	v	v	v	v	v															
4	9442	ANDINI YULIAN CLARISA	v	v	v	v	v	v	v	v															
5	9443	ATIK WULANDARI	v	v	v	v	v	v	v	v															
6	9444	<b>BAGAS NUR SETIANSYAH</b>	v	v	v	v	v	v	v	v															
7	9445	BEATRICE ARUM SEKAR WANGI	v	v	v	v	v	v	v	v															
8	9446	CHRISTIAN ENNO ROTALIA	v	v	v	v	v	v	v	v															
9	9447	DEVY NOVITA SARI	v	v	v	v	v	v	v	v															
10	9448	DINDA ARUM KURNIANINGSIH	v	v	v	v	v	v	v	v															
11	9449	ERVINA TYA SYAHARANI P.	v	v	v	v	v	v	v	v															
12	9450	FAUZI DHEA ANANSA	v	v	v	v	v	v	v	v															
13	9451	<b>FEBRIAN EGA SAMUDRA</b>	v	v	v	v	v	v	v	v															
14	9452	GISELLA REZA FAUZIAH	v	v	v	v	v	v	v	v															
15	9453	IKA UMI KUSNUL	v	v	v	v	v	v	v	v															
16	9454	<b>LAURENTIUS MEGA P</b>	v	v	v	v	v	v	v	v															
17	9455	LIGA PALUPI	v	v	v	v	v	v	v	v															
18	9456	MAGDA DINDA AKIRA LEGITA	v	v	v	v	v	v	v	v															
19	9457	MANURA DINDA AKIRA LEGITA	v	v	v	v	v	v	v	v															
20	9458	NATASIA RIYANTI	v	v	v	v	v	v	v	v															
21	9459	PANCA OKTA PAMUNGKAS	v	v	v	v	v	v	v	v															
22	9460	PUPUT MARGANINGTYAS UTAMI	v	v	v	v	v	v	v	v															
23	9461	<b>RAHMAT AINUN AZIZ</b>	v	v	v	v	v	v	v	v															
24	9462	<b>RIDHO SEPTIAN SALIM</b>	v	v	v	v	v	v	v	v															
25	9463	RIZQI PUTRI RAMADHANI	v	v	v	v	v	v	v	v															
26	9464	ROSILAWATI	v	v	v	v	v	v	v	v															
27	9465	SADE RAHAYU	v	v	v	v	v	v	v	v															
28	9466	TRI NURMA DWI ASTUTIK	v	v	v	v	v	v	v	v															
29	9467	WAHYU HENDRAWATI	v	v	v	v	v	v	v	v															
30	9468	YESSI CHRISTIANI	v	v	v	v	v	v	v	v															

Klaten,.....

Guru Mata Pelajaran

Hanifatur Rosyidah

NIM 14511241040



# LEMBAR PENILAIAN KETERAMPILAN

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten

Kelas : X TATA BOGA 3

Mata Pelajaran :

Semester :

Tahun Pelajaran :

No	Nama	Komponen Nilai Ketrampilan (skala 100)														
		Kinerja Proses					Kinerja Produk					Proyek				
		GARNIS					1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
1	ADISTA YULIARTI	80														
2	ANINDIA ADITYA PUTRI	79														
3	ANNISA KINTAN KHOFIFAH	79														
4	APRIANI NUR AULIA	79														
5	AULIA PUTRI WANANDHI	79														
6	AYESTI DARYANI	79														
7	<b>BAGAS PRASETYO</b>	82														
8	<b>BINTANG TRI SAPUTRA</b>	79														
9	DEA FITA ARDANA	79														
10	DHESMA INTAN FITRYA PUTRI	80														
11	EGITA WIDYA PERMATASARI	79														
12	ERLY KARTIKA SARI	80														
13	GARNIS CANDRA SAPUTRI	79														
14	<b>HARIS ADI FEBRIANTO</b>	80														
15	INDAH PURWANINGSIH	79														
16	INDANA LAZULFA KHOIRIYAH	79														
17	LUTHFIANA AMIROH	79														
18	MUNA RAHMAWATI	80														
19	NADA ARSA SAPUTRI	79														
20	OKTAVIA EKA MAHARANI	79														
21	PHINAZTIKA DESTIANA A.	79														
22	RAHMA ALVIONA SYAHRANI	80														
23	RESTU TRISNANINGSIH	80														
24	<b>RIFKI YAHYA ALKUSNA</b>	79														
25	<b>RIYAN DAMAR DHANA A. R.</b>	79														
26	RULYTA CAROLINA DEWI	80														
27	SABANI NUR BAITI	79														
28	SELVIANA	80														
29	TARISA AMEFIANA PUTRI	80														
30	WAHYU INDAH LESTARI	79														

Klaten,  
Guru Mata Pelajaran

Hanifatur Rosyidah  
NIM 14511241040



# LEMBAR PENILAIAN KETERAMPILAN

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten

Kelas : X TATA BOGA 1

Mata Pelajaran :

Semester :

Tahun Pelajaran :

No	Nama	Komponen Nilai Ketrampilan (skala 100)																
		Kinerja Proses					Kinerja Produk					Proyek					Portofolio	
		GARNISH					BAREL					1	2	3	4	5	1	2
1	ABRIYANTI OKTAVIA MARSYARI	79					75											
2	ALBINA GALUH MAHARANI	79					75											
3	ALFINA RAHAYU	79					75											
4	ANDINI YULIAN CLARISA	79					79											
5	ATIK WULANDARI	80					77											
6	<b>BAGAS NUR SETIANSYAH</b>	79					76											
7	BEASTRICE ARUM SEKAR WANGI	80					75											
8	CHRISTIAN ENNO ROTALIA	79					79											
9	DEVY NOVITA SARI	80					75											
10	DINDA ARUM KURNIANINGSIH	80					75											
11	ERVINA TYA SYAHARANI P.	79					75											
12	FAUZI DHEA ANANSA	80					77											
13	<b>FEBRIAN EGA SAMUDRA</b>	80					79											
14	GISELLA REZA FAUZIAH	79					75											
15	IKA UMI KUSNUL	80					80											
16	<b>LAURENTIUS MEGA P</b>	80					80											
17	LIGA PALUPI	79					77											
18	MAGDA DINDA AKIRA LEGITA	79					75											
19	MANURA DINDA AKIRA LEGITA	79					75											
20	NATASIA RIYANTI	80					77											
21	PANCA OKTA PAMUNGKAS	79					80											
22	PUPUT MARGANINGTYAS UTAMI	79					75											
23	<b>RAHMAT AINUN AZIZ</b>	80					75											
24	<b>RIDHO SEPTIAN SALIM</b>	79					78											
25	RIZQI PUTRI RAMADHANI	79					77											
26	ROSILAWATI	80					79											
27	SADE RAHAYU	79					77											
28	TRI NURMA DWI ASTUTIK	79					77											
29	WAHYU HENDRAWATI	79					75											
30	YESSI CHRISTIANI	80					77											

Klaten,  
Guru Mata Pelajaran

Hanifatur Rosyidah  
NIM 14511241040



# LEMBAR NILAI PENGETAHUAN

Status Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten  
 Kelas : X Tata Boga 1  
 Mata Pelajaran :  
 Semester :  
 Tahun Pelajaran :

No	Nama	Komponen Nilai Pengetahuan (100)														UTS	UAS
		Ulangan Harian															
		UH 1	R/P	UH 2	R/P	UH 3	R/P	UH 4	R/P	UH 5	R/P	TT	TMTT				
1	ABRIYANTI OKTAVIA MARSYARI																
2	ALBINA GALUH MAHARANI																
3	ALFINA RAHAYU																
4	ANDINI YULIAN CLARISA																
5	ATIK WULANDARI																
6	<b>BAGAS NUR SETIANSYAH</b>																
7	BEATRICE ARUM SEKAR WANGI																
8	CHRISTIAN ENNO ROTALIA																
9	DEVY NOVITA SARI																
10	DINDA ARUM KURNIANINGSIH																
11	ERVINA TYA SYAHARANI P.																
12	FAUZI DHEA ANANSA																
13	<b>FEBRIAN EGA SAMUDRA</b>																
14	GISELLA REZA FAUZIAH																
15	IKA UMI KUSNUL																
16	<b>LAURENTIUS MEGA PRAMUDITYA</b>																
17	LIGA PALUPI																
18	MAGDA DINDA AKIRA LEGITA																
19	MANURA DINDA AKIRA LEGITA																
20	NATASIA RIYANTI																
21	PANCA OKTA PAMUNGKAS																
22	PUPUT MARGANINGTYAS UTAMI																
23	<b>RAHMAT AINUN AZIZ</b>																
24	<b>RIDHO SEPTIAN SALIM</b>																
25	RIZQI PUTRI RAMADHANI																
26	ROSILAWATI																
27	SADE RAHAYU																
28	TRI NURMA DWI ASTUTIK																
29	WAHYU HENDRAWATI																
30	YESSI CHRISTIANI																

Keterangan:

UH : Ulangan Harian

R/P : Remidi/Pengayaan

TT : Tugas Terstruktur

TMTT : Tugas Mandiri Tidak Terstruktur

UTS : Ulangan Tengah Semester

UAS : Ujian Akhir Semester

Klaten,

Guru Mata Pelajaran

Hanifatur Rosyidah

NIM 14511241040



# LEMBAR NILAI PENGETAHUAN

Status Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten  
 Kelas : X Tata Boga 3  
 Mata Pelajaran :  
 Semester :  
 Tahun Pelajaran :

No	Nama	Komponen Nilai Pengetahuan (100)														UTS	UAS
		Ulangan Harian															
		UH 1	R/P	UH 2	R/P	UH 3	R/P	UH 4	R/P	UH 5	R/P	TT	TMTT				
1	ADISTA YULIARTI																
2	ANINDIA ADITYA PUTRI																
3	ANNISA KINTAN KHOFIFAH																
4	APRIANI NUR AULIA																
5	AULIA PUTRI WANANDHI																
6	AYESTI DARYANI																
7	<b>BAGAS PRASETYO</b>																
8	<b>BINTANG TRI SAPUTRA</b>																
9	DEA FITA ARDANA																
10	DHESMA INTAN FITRYA PUTRI																
11	EGITA WIDYA PERMATASARI																
12	ERLY KARTIKA SARI																
13	GARNIS CANDRA SAPUTRI																
14	<b>HARIS ADI FEBRIANTO</b>																
15	INDAH PURWANINGSIH																
16	INDANA LAZULFA KHOIRIYAH																
17	LUTHFIANA AMIROH																
18	MUNA RAHMAWATI																
19	NADA ARSA SAPUTRI																
20	OKTAVIA EKA MAHARANI																
21	PHINAZTIKA DESTIANA A.																
22	RAHMA ALVIONA SYAHRANI																
23	RESTU TRISNANINGSIH																
24	<b>RIFKI YAHYA ALKUSNA</b>																
25	<b>RIYAN DAMAR DHANA A. R.</b>																
26	RULYTA CAROLINA DEWI																
27	SABANI NUR BAITI																
28	SELVIANA																
29	TARISA AMEFIANA PUTRI																
30	WAHYU INDAH LESTARI																

Keterangan:

UH : Ulangan Harian

R/P : Remidi/Pengayaan

TT : Tugas Terstruktur

TMTT : Tugas Mandiri Tidak Terstruktur

UTS : Ulangan Tengah Semester


UAS : Ujian Akhir Semester

Klaten,

Guru Mata Pelajaran

Hanifatur Rosyidah

NIM 14511241040

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PPP/FO-001
		Status Revisi	1
	<b>JURNAL PEMBELAJARAN</b>	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

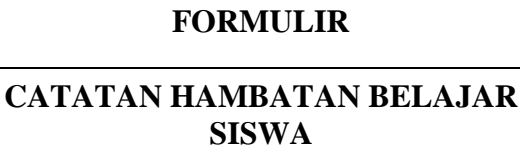
**JURNAL PEMBELAJARAN  
SMK NEGERI 3 KLATEN  
TAHUN PELAJARAN 2017/2018**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten  
Paket Keahlian : Jasa Boga  
Mata Pelajaran : Boga Dasar  
Tahun Pelajaran : 2017 / 2018  
Semester : Gasal

Pertemuan	Tanggal	Uraian	Ket.	Ttd/nama siswa
1				
2				
3				
4				
5				
6				







Kode Dok.	WK1/PPP/FO-004
Status Revisi	04
Halaman	1 dari 1
Tanggal Terbit	1 Juli 2014

Satuan Pendidikan : SMK N 3 Klaten  
Semester/Tahun : Gasal / 2017-2018

[illegible]

\* Jika belum dapat diselesaikan  
Laporkan kepada kepala sekolah hambatan yang tidak dapat diselesaikan secara mandiri

Klaten , Juli

2017

# Guru Mata


## Pelajaran

Dra.Kristiyani

# Puspitarti

NIP. 19661222

199403 2 004

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-004
		Status Revisi	0
	PERHITUNGAN MINGGU EFEKTIF	Halaman	1 dari 3
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

SEMESTER GASAL 2017 / 2018

KELAS X

No.	Nama Bulan	Jumlah Minggu Dalam Semester	Jumlah Minggu Tidak Efektif	Jumlah Minggu Efektif
1.	Juli	4	3	1
2.	Agustus	5	-	5
3.	September	4	1	3
4.	Oktober	4	1	3
5.	November	5	-	5
6.	Desember	4	3	1
	Jumlah	25	8	18

SEMESTER GENAP 2017 / 2018

KELAS X

No.	Nama Bulan	Jumlah Minggu Dalam Semester	Jumlah Minggu Tidak Efektif	Jumlah Minggu Efektif
1.	Januari	5	-	5
2.	Februari	4	-	4
3.	Maret	4	2	2
4.	April	4	1	3
5.	Mei	5	1	4
6.	Juni	4	4	-
	Jumlah	26	8	18



## FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PRP/FO-004

Status Revisi

0


## PERHITUNGAN MINGGU EFEKTIF

Halaman

2 dari 3

Tanggal Terbit

1 Juli 2015

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-005
		Status Revisi	0
	PROGRAM TAHUNAN	Halaman	1 dari 3
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

PROGRAM TAHUNAN


MATA PELAJARAN : Boga Dasar  
KELAS : X JB 1, X JB3  
TAHUN PELAJARAN :2017-2018

DISUSUN OLEH :

N A M A : Madya Natun NB, S.Pd.T  
N I P : 19781010 200902 2 001

SMK NEGERI 3 KLATEN  
2017/2018



	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-005
		Status Revisi	0
	PROGRAM TAHUNAN	Halaman	3 dari 3
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

	4.6 Melakukan praktik dengan berbagai teknik dasar pengolahan makanan			
	JUMLAH	8	10	18
II	3.7 Mendiskripsikan wadah hidangan dari buah dan sayuran	1		
	4.7 Praktik membuat wadah hidangan dari buah dan sayuran		3	
	3.8 Mendiskripsikan bumbu dasar dan turunannya	1		
	4.8 Praktik mengolah hidangan dengan menggunakan bumbu dasar dan turunannya		4	
	3.9 Menganalisis berbagai sambal dalam masakan Indonesia	1		
	4.9 Praktik mengolah sambal sebagai pelengkap masakan Indonesia		4	
	3.10. menganalisis makanan pelengkap	1		
	4.9. menunjukkan cara pembuatan makanan pelengkap		3	
	JUMLAH	4	14	
	JUMLAH TOTAL	12	24	36

Klaten, Juli 2017.


Mengetahui,

Kepala Sekolah

Guru Mata Pelajaran

Narimo,S.Pd,M.M.  
NIP.196504201989011003

Madya Natun NB,S.Pd.T  
NIP.19781010 200902 2 001

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
		Status Revisi	0
	PROGRAM SEMESTER	Halaman	1 dari 10
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

# PROGRAM SEMESTER


**MATA PELAJARAN** :BOGA DASAR  
**KELAS** : X JB 1, X JB 3  
**SEMESTER** : GASAL  
**TAHUN PELAJARAN** : 2017-2018

DISUSUN OLEH :

**N A M A** : Madya Natun Nurul B, S.Pd.T  
**N I P** :19781010 200902 2 001

SMK NEGERI 3 KLATEN  
 2017/2018



	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
		Status Revisi	0
	PROGRAM SEMESTER	Halaman	2 dari 10
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

PERHITUNGAN MINGGU DAN JUMLAH JAM EFEKTIF

Mata Pelajaran

: Boga Dasar

Kelas

: X JB1, X JB3

Semester

: Gasal

Tahun Pelajaran

: 2017-2018


Mengajar per minggu

: 5 jam pelajaran

Hari	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu
Jam Ke	Kelas	Kelas	Kelas	Kelas	Kelas	Kelas
1					X JB3	
2					X JB3	
3					X JB3	
4					X JB3	
5					X JB3	
6						
7			X JB1			
8			X JB1			
9			X JB1			
10			X JB1			
11			X JB1			

Keterangan:

No.	Nama Bulan	Jumlah Minggu Dalam Semester	Jumlah Minggu Tidak Efektif	Jumlah Minggu Efektif
1	Juli	4	3	1
2	Agustus	5	-	5
3	September	4	1	3
4	Oktober	4	1	3
5	November	5	-	5
6	Desember	4	3	
	Jumlah	26	8	18


	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
		Status Revisi	0
	PROGRAM SEMESTER	Halaman	3 dari 10
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

**Rincian** : Jumlah jam pembelajaran yang efektif untuk pelajaran 18 jam ( 5 Jam per Minggu) adalah :

**18 Minggu x 5 Jam Pelajaran = 90 Jam Pelajaran**

Digunakan untuk :

Pembelajaran/Materi Pokok				18x pertemuan (90 Jam Pelajaran)
3.1	Mendiskripsikan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)	Teori	2 x pert (10 jam pelajaran)	
4.1	mengoperasikan peralatan pengolahan makanan	Praktek	1 x pert (5 jam pelajaran)	
3.2	Mendiskripsikan jenis,karakteristik bahan dan alat yang digunakan untuk alas hidangan dari lipatan daun	Teori	1 x pert ( 1 jam pelajaran)	
4.2	Membuat alas hidangan dari lipatan daun	Praktik	2 x per ( 10 jam pelajaran)	
3.3.	Menganalisis garnish makanan dan minuman berdasarkan jenis dan karakteristiknya	Teori	1 x pert (5 jam 2 pelajaran)	
4.3.	Praktik membuat garnish makanan dan minuman	Praktik	2 x pert (10 jam pelajaran)	
3.4.	Menjelaskan berbagai macam potongan bahan makanan	Teori	1 x pert (5 jam pelajaran)	

	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
			Status Revisi	0
	<b>PROGRAM SEMESTER</b>		Halaman	4 dari 10
			Tanggal Terbit	1 Juli 2015
4.4.	Praktik membuat potongan bahan makanan	Praktik	2 x pert (10 jam pelajaran)	
3.5.	Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan	Teori	1 x pert ( 5 jam pelajaran)	
4.5.	Melaksanakan praktik penanganan dasar pengolahan makanan	Praktek	2 x pert (10 jam pelajaran)	
3.6.	Menjelaskan teknik pengolahan makanan	Teori	1 x pert ( 5 jam pelajaran)	
4,6.	Melaksanakan praktik berbagai teknik pengolahan makanan	Praktek	2 x pert (10 jam pelajaran)	
		Jumlah	18 x pert (90 jam pembelajaran)	

Klaten, Juli 2017


Memeriksa dan Menyetujui:

Kepala Sekolah

Guru Mata Pelajaran

Narimo,S.Pd,M.M.  
NIP.196404201989011003

Madya NatunNB,S.Pd.T,  
NIP.19781010 200902 2 001

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
		Status Revisi	0
	PROGRAM SEMESTER	Halaman	5 dari 10
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

PERHITUNGAN MINGGU DAN JUMLAH JAM EFEKTIF

Mata Pelajaran

: Boga Dasar

Kelas

: X JB

Semester

: Genap

Tahun Pelajaran

: 2017-2018


Mengajar per minggu

: 7 jam pelajaran

Hari	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu
Jam Ke	Kelas	Kelas	Kelas	Kelas	Kelas	Kelas
1					X JB3	
2					X JB3	
3					X JB3	
4					X JB3	
5					X JB3	
6						
7			X JB1			
8			X JB1			
9			X JB1			
10			X JB1			
11			X JB1			

Keterangan:

No.	Nama Bulan	Jumlah Minggu Dalam Semester	Jumlah Minggu Tidak Efektif	Jumlah Minggu Efektif
1	Januari	5	-	5
2	Februari	4	-	4
3	Maret	4	2	2
4	April	4	1	3
5	Mei	5	1	4
6	Juni	4	4	-
	Jumlah	26	8	18


	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
		Status Revisi	0
	PROGRAM SEMESTER	Halaman	6 dari 10
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

**Rincian** : Jumlah jam pembelajaran yang efektif untuk pelajaran 18 jam ( 5 Jam per Minggu) adalah :

**18 Minggu x 5 Jam Pelajaran = 90 Jam Pelajaran**

Digunakan untuk :

Pembelajaran/Materi Pokok		18x pertemuan (90 Jam Pelajaran)
3.7. Mendiskripsikan jenis dan karakteristik bahan dan alat untuk wadah hidangan dari sayuran dan buah	Teori	1 x pert ( 5 jam pelajaran)
4.7. Praktik membuat wadah hidangan dari buah dan sayuran	Praktek	3 x pert (15 jam pelajaran)
3.8. menganalisis bumbu dasar dan turunannya pada masakan indonesia	Teori	1 x pert ( 5 jam pelajaran)
4.8. Praktik mengolah hidangan dengan menggunakan bumbu dasar dan turunannya	Prakte	4 x pert ( 20 jam pelajaran)
3.9. Menganalisis berbagai macam sambal pada masakan indonesia	Teori	1 x pert ( 5 jam pelajaran)
4.9. Praktik mengolah sambal sebagai pelengkap masakan Indonesi	Praktek	4 x pert ( 20 jam pelajaran)
3.10. Menganalisis hidangan pelengkap		1 x pert ( 5 jam pelajaran)
4.10. Menunjukkan cara membuat hidangan pelengkap		3 x pert ( 15 jam pelajaran)
Jumlah		18 x pert (90 jam pembelajaran)

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
		Status Revisi	0
	<b>PROGRAM SEMESTER</b>	Halaman	7 dari 10
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

Klaten, Juli 2017


Memeriksa dan Menyetujui:

Kepala Sekolah

Guru Mata Pelajaran

Narimo,S.Pd,M.M.  
NIP.196404201989011003

Madya Natun NB,S.Pd.T  
NIP.19781010 200902 2 001

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
		Status Revisi	0
	PROGRAM SEMESTER	Halaman	8 dari 10
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

### PROGRAM SEMESTER

MATA PELAJARAN

:

SATUAN

PENDIDIKAN

:

SMK NEGERI 3 KLATEN

KELAS

:


SEMESTER

:

TAHUN PELAJARAN

:


NO.	❖ KOMPETENSI INTI ❖ KOMPETENSI DASAR	ALOKASI WAKTU		KET.
		TM	PS	

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006		
		Status Revisi	0		
	PROGRAM SEMESTER	Halaman	9 dari 10		
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015		

NO.	❖ KOMPETENSI INTI ❖ KOMPETENSI DASAR	ALOKASI WAKTU		KET.
		TM	PS	

Klaten,.....



	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
		Status Revisi	0
	<b>PROGRAM SEMESTER</b>	Halaman	10 dari 10
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

Mengetahui,  
Kepala Sekolah  
Pelajaran


Guru Mata

.....

.....

NIP.

NIP.

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	<b>SILABUS</b>	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

## SILABUS


SATUAN PENDIDIKAN : SMK NEGERI 3 KLATEN  
 PROGRAM KEAHLIAN : KULINER  
 MATA PELAJARAN : BOGA DASAR  
 KELAS/ SEMESTER : X /GASAL DAN GENAP  
 KOMPETENSI INTI :

KI3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah


KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

DURASI PEMBELAJARAN: JAM PELAJARAN @ 45 MENIT


Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.1. Menerapkan pemilihan dan penggunaan peralatan pengolahan makanan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menerapkan dan memilih peralatan pengolahan makanan</li> <li>Mengidentifikasi jenis peralatan pengolahan makanan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)</li> <li>Pengoperasian Peralatan pengolahan makanan (pesawat memasak)</li> </ul>	<b>Mengamati :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati Alat – alat memasak dan pesawat memasak</li> </ul> <b>Menanya :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, macam – macam peralatan, fungsi, cara penyiapan, cara menggunakan, cara perawatan dan apakah ada hubungan antara peralatan dengan jumlah dan jenis makanan yang akan diolah</li> </ul>	<b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung  <b>Tes</b> Tes tertulis Tes lisan  <b>Jurnal</b>	4 x pert	<ul style="list-style-type: none"> <li>LCD</li> <li>Power point</li> <li>Alat masak dan pesawat memasak</li> <li>Macam – macam Peralatan pengolahan makanan (manual maupun alat elektronik)</li> <li>Macam – macam Pesawat memasak</li> <li>Buku Tata Boga oleh Drs Bagus</li> </ul>
4.1. Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan ( pesawat memasak )	<ul style="list-style-type: none"> <li>Memilih dan menyiapkan peralatan pengolahan makanan untuk praktik pengoperasian peralatan</li> </ul>					

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	<b>SILABUS</b>	Halaman	2 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015


Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengoperasikan peralatan memasak</li> </ul>		<p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskus dikelompok untuk mengumpulkan data terkait tdengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber</li> <li>Melakukan praktik mengoperasikan macam – macam peralatan pengolahan makanan dan mencatat langkah dan temuan saat praktik pengoperasian peralatan sebagai sumber data guna menjawab pertanyaan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data terkait dengan diskusi dan hasil penggunaan peralatan pengolah makanan</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan hasil penggunaan peralatan pengolah makanan</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan paktik penggunaan peralatan</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil praktik mengoperasikan peralatan persiapan pengolahan dan macam -macam pesawat memasak</li> </ul>	<p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b> Mengoperasikan peralatan memasak</p>		<p>Putu Sudiara Dep Dik Bud 1996</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Buku Peralatan restoran Jilid 1 Oleh Prihastuti Ekawatiningsih dkk Dep Dik Nas 2008</li> <li>Gambar peralatan dan pesawat memasak dari internet</li> </ul>

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	<b>SILABUS</b>	Halaman	3 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015


Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.2. .Menerapkan berbagai penanganan metode dasar memasak	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menerapkan berbagai penanganan metode dasar memasak</li> <li>• Mengidentifikasi berbagai penanganan metode dasar memasak</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Penanganan dasar pengolahan makanan (pembuatan air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, teknik memarut kelapa, teknik menangani kelapa muda agar mudah diparut, teknik membuat santan kental dan cair)</li> <li>• <b>Praktik membuat pewarna alami dengan memanfaatkan tanaman yang ada di lingkungan sekolah seperti daun suji, kunyit, pandan wangi</b></li> </ul>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Video /film/gambar atau membaca buku tentang berbagai penanganan dasar pengolahan makanan</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis penganganan dasar,, bahan dan alat yang digunakan, teknik pembuatan, cara penanganan dasar dan cara penyimpanan hasil penanganan dasar, serta apakah ada hubungan antara penanganan dasar dengan produk /kue Indonesia</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber</li> <li>• Melakukan praktik melakukan penanganan dasar pengolahan makanan dan mencatat langkah dan temuan saat praktik berlangsung sebagai sumber data guna menjawab pertanyaan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data</li> </ul>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b> Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan</p>	3 x pert	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LCD</li> <li>• Video / film/ gambar penanganan dasar</li> <li>• Bahan praktik penanganan dasar pengolahan makanan</li> <li>• Alat praktik penanganan dasar pengolahan makanan</li> <li>• Buku persiapan dasar pengolahan makanan Oleh Dra. Novia Agusti Dep Dik Bud Jakarta 1997</li> <li>• Sumber dari internet tentang penanganan dasar pengolahan makanan</li> </ul>
4.2 .Melakukan penanganan metode dasar pengolahan makanan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyiapkan peralatan dan bahan untuk praktik pengolahan makanan</li> <li>• Melakukan praktik metode dasar pengolahan makanan</li> </ul>					

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	<b>SILABUS</b>	Halaman	4 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015


Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			<p>terkait dengan diskusi dan hasil praktik melakukan penanganan dasar pengolahan makanan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan hasil praktik melakukan penanganan dasar pengolahan makanan</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik penanganan dasar pengolahan makanan</li> <li>Mempresentasikan laporan diskusi dan hasil praktik terkait dengan jawaban pertanyaan</li> </ul>			
3.3. Menerapkan teknik potongan bahan makanan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menerapkan berbagai teknik potongan bahan makanan</li> <li>Mengidentifikasi berbagai potongan bahan makanan hewani maupun nabati</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Potongan bahan makanan makanan nabati dan hewani</li> </ul>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar atau membaca buku tentang potongan bahan makanan nabati dan hewani</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, ciri-ciri potongan, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, teknik pembuatan, kriteria hasil potongan, penyimpanan potongan bahan</li> </ul>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama</p>	3 x pert	<ul style="list-style-type: none"> <li>LCD</li> <li>Video /film/gambar</li> <li>Bahan praktik pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani</li> <li>Alat praktik pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani</li> <li>Buku persiapan dasar pengolahan</li> </ul>
4.3. Melakukan praktik membuat potongan bahan makanan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menyeleksi peralatan untuk membuat berbagai potongan bahan makanan hewani dan nabati</li> <li>Melakukan praktik membuat berbagai</li> </ul>					

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	<b>SILABUS</b>	Halaman	5 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	potongan bahan makanan hewani maupun nabati		<p>makanan, serta apakah ada hubungan antara potongan bahan makanan dan jenis makanan yang akan diolah</p> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan praktek membuat potongan bahan makanan nabati dan hewani sesuai standar dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul>	<p>pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b> Membuat potongan bahan makanan</p>		<p>makanan Oleh Dra.Novia Agusti Dep Dik Bud Jakarta 1997</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Dasar dasar Food Produck Oleh Bart PH SE dan Ruffino EM SE Andi Yogyakarta</li> <li>Sumber dari internet tentang potongan bahan makanan</li> </ul>


	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	<b>SILABUS</b>	Halaman	6 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.4. Menerapkan berbagai teknik pengolahan makanan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menerapkan berbagai teknik dasar pengolahan makanan</li> <li>Mengidentifikasi berbagai teknik dasar pengolahan makanan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Teknik dasar pengolahan makanan</li> </ul>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar atau membaca buku tentang teknik pengolahan makanan</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara melakukan berbagai teknik pengolahan, dan apakah ada perbedaan teknik pengolahan diantara berbagai negara</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan praktek melakukan berbagai teknik pengolahan dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b> Melakukan berbagai teknik pengolahan makanan</p>	4 x pert	<ul style="list-style-type: none"> <li>LCD</li> <li>Video /film/gambar</li> <li>Bahan makanan untuk melakukan berbagai teknik pengolahan makanan</li> <li>Alat praktik untuk melakukan berbagai teknik pengolahan makanan</li> <li>Buku Teknik pengolahan makanan Oleh Dra.Rosmidar Dep Dik Bud P3GK Jakarta 1997</li> <li>Buku resep hidangan Ramadhan Oleh Killy Erwin PT Gramedia Pustaka Utama</li> <li>Buku resep lainnya dari internet</li> </ul>
4.4. Melakukan berbagai teknik pengolahan makanan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menyeleksi alat dan bahan untuk melakukan praktik dengan berbagai teknik dasar pengolahan makanan</li> <li>Melakukan praktik dengan berbagai teknik dasar pengolahan makanan</li> </ul>					


	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	<b>SILABUS</b>	Halaman	7 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			<b>Mengkomunikasikan :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul> Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik			
3.5. Menganalisis bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia  4.5. Menunjukkan teknik pembuatan bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menganalisis bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia</li> <li>Mengidentifikasi bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia</li> <li>Menyeleksi alat dan bahan untuk membuat bumbu dasar dan turunannya</li> <li>Praktik membuat bumbu dasar dan turunannya</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bumbu dasar dan turunannya</li> </ul>	<b>Mengamati :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar atau membaca buku tentangbumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia</li> </ul> <b>Menanya :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, teknik pembuatan, kriteria hasil , penyimpananbumbu dasar dan turunannya, serta apakah ada jenis makanan yang hanya menggunakan bumbu dasar atau bumbu turunannya atau menggunakan bumbu dasar dan turunannya</li> </ul> <b>Mengumpulkan Data:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan praktek membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia dan mencatat semua hal yang ditemukan saat membuat bumbu</li> </ul>	<b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung  <b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok  <b>Tes</b> Tes tertulis  <b>Jurnal</b> Catatanperkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran  <b>Tes Kinerja</b> Membuat bumbu dasar dan turunannya pada	5 x pert	<ul style="list-style-type: none"> <li>LCD</li> <li>Power Point bumbu dasar dan turunannya</li> <li>Bahan untuk praktik membuat bumbu dasar dan turunannya</li> <li>Alat praktik untuk membuat bumbu dasar dan turunannya</li> <li>Modul Boga dasar pembuatan bumbu dasar dan turunannya Oleh Grifita Tresno Monika UNY</li> <li>Sumber dari internet tentang resep resep bumbu dasar dan turunannya</li> </ul>




	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	<b>SILABUS</b>	Halaman	8 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015


Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			<p>dasar sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan analisis secara berkelompok hasil praktik membuat bumbu dasar dan turunanannya</li> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dan hasil praktik yang ditemukan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi dan hasil analisis untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi , hasil praktik dan hasil analisis praktik</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul>	<p>masakan Indonesia</p> <p>TMTT</p> <p>Mencari gambar dan resep bumbu dasar dan langkah langkah pembuatannya di internet</p>		

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	<b>SILABUS</b>	Halaman	9 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015


Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.6. Menganalisis bentuk wadah hidangan dari sayuran dan buah  4.6. Menampilkan berbagai bentuk wadah hidangan dari sayuran dan buah	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menganalisis bentuk wadah hidangan dari sayuran dan buah</li> <li>Mengidentifikasi bentuk wadah hidangan dari sayuran dan buah</li> <li>Menyeleksi peralatan dan bahan untuk membuat wadah hidangan dari sayur dan buah</li> <li>Praktik membuat macam macam wadah hidangan dari sayuran dan buah</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wadah hidangan dari sayuran dan buah</li> </ul>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar/foto atau membaca buku tentang wadah hidangan dari sayuran dan buah</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara membuat, cara penyimpanan wadah hidangan dari sayuran dan buah serta apakah ada hubungan antara wadah hidangan dengan jenis hidangan yang akan disajikan</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan praktek membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b> membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah</p> <p><b>TMTT</b> Mencari gambar wadah hidangan dari buah dan sayuran dan</p>	3 x pert	<ul style="list-style-type: none"> <li>LCD</li> <li>Video /film/gambar/foto</li> <li>Bahan praktik untuk pembuatan wadah hidangan dari buah dan sayuran</li> <li>Alat praktik pembuatan wadah hidangan dari buah dan sayuran</li> <li>Buku Garnish buah dan sayur Oleh Nurwahyuni Idayati &amp; Yustina Pratiwi Penerbit Kanisius</li> <li>Buku seni ukir buah dan sayur Oleh Novrianda SA Gramedia</li> <li>Sumber dari internet tentang ukir buah dan sayur</li> </ul>

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	<b>SILABUS</b>	Halaman	10 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015


Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <b>Mengkomunikasikan :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul> Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik	langkah langkah pembuatannya di internet		
3.7. Menganalisis lipatan daun dan alas hidangan  4.7. Menampilakan lipatan daun dan alas hidangan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menganalisis lipatan daun dan alas hidangan</li> <li>Mengidentifikasi berbagai lipatan daun dan alas hidangan</li> <li>Menyeleksi alat dan bahan untuk membuat lipatan daun dan alas hidangan</li> <li>Praktik membuat alas hidangan dan lipatan daun</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat lipatan daun dan alas hidangan</li> </ul>	<b>Mengamati :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar/foto atau membaca buku tentang alas hidangan dari lipatan daun</li> </ul> <b>Menanya :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara membuat, cara penyimpanan alas hidangan dari lipatan daun serta apakah ada jenis daun lain yang dapat digunakan sebagai alas hidangan</li> </ul> <b>Mengumpulkan Data:</b>	<b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung  <b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok  <b>Tes</b> Tes tertulis  <b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran	3 x pert	<ul style="list-style-type: none"> <li>LCD</li> <li>Video /film/gambar/foto</li> <li>Bahan praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun</li> <li>Alat praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun</li> <li>Buku wadah makanan unik serba daun Oleh Linda marlina &amp; Ayik Hanifah penerbit Dunia kreasi cipayung Jakarta Timur</li> <li>Art food carving</li> </ul>

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	<b>SILABUS</b>	Halaman	11 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015


Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			<ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan praktek membuat alas hidangan dari lipatan daun dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul> <p>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik</p>	<p><b>Tes Kinerja</b> membuat alas hidangan dari lipatan daun</p> <p>TMTT Mencari gambar wadah hidangan dari lipatan daun dan langkah langkah pembuatannya di internet</p>		<p>oleh Tri Palupi &amp; Esti Nutjaktrukmi PT Gramedia Pustaka Utama Jakarta 2015 (teknik dasar &amp; teknik mahir)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sumber dari internet tentang macam macam lipatan daun</li> </ul>
3.8. Menerapkan garnish makanan dan minuman 4.8. Melakuakan pembuatan garnish makanan dan minuman	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menerapkan garnish makanan dan minuman</li> <li>Mengidentifikasi garnish makanan dan minuman</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembuatan garnish makanan dan minuman</li> </ul>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar atau membaca buku tentang garnish makanan dan minuman</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-</li> </ul>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b></p>	3 x pert	<ul style="list-style-type: none"> <li>LCD</li> <li>Video /film/gambar tentang garnish</li> <li>Bahan untuk garnish makanan dan minuman</li> </ul>

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	<b>SILABUS</b>	Halaman	12 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015


Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menyeleksi peralatan dan bahan untuk membuat garnish makanan dan minuman</li> <li>Melakukan praktik pembuatan garnish makanan dan minuman</li> </ul>		<p>macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara membuat, cara penyimpanan garnish makanan dan minuman dan apakah ada perbedaan antara garnish makanan dan minuman</p> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan praktek membuat garnish makanan dan minuman dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Menganalisis hasil praktik membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman secara berkelompok</li> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p>	<p>Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b> Membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman</p> <p>TMTT Mencari gambar garnish dan langkah langkah pembuatannya di internet</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Alat praktik untuk garnish makanan dan minuman</li> <li>Buku Garnish buah dan sayur Oleh Nurwahyuni Idayati &amp; Yustina Pratiwi Penerbit Kanisius</li> <li>Sumber dari internet tentang pembuatan garnish hidangan dan minuman</li> </ul>

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	<b>SILABUS</b>	Halaman	13 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			<ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul>			
3.9. Menganalisis makanan pelengkap  4.9. Menunjukkan cara pembuatan makanan pelengkap	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menganalisis makanan pelengkap</li> <li>Mengidentifikasi makanan pelengkap</li> <li>Menyeleksi peralatan dan bahan untuk membuat makanan pelengkap</li> <li>Menunjukkan cara pembuatan makanan pelengkap</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembuatan makanan pelengkap untuk hidangan Indonesia</li> </ul>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar atau membaca buku tentang makanan pelengkap</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara membuat, cara penyimpanan makanan pelengkap untuk hidangan Indonesia</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan praktek membuat makanan pelengkap dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Menganalisis hasil praktik membuat makanan pelengkap secara berkelompok</li> </ul>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b> Membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman</p>	4 x pert	<ul style="list-style-type: none"> <li>LCD</li> <li>Power Point makanan pelengkap</li> <li>Bahan untuk praktik membuat makanan pelengkap</li> <li>Alat praktik untuk membuat makanan pelengkap</li> <li>Modul Boga dasar pembuatan bumbu dasar dan turunannya Oleh Grifita Tresno Monika UNY</li> <li>Sumber dari internet tentang resep resep makanan pelengkap</li> </ul>


	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	<b>SILABUS</b>	Halaman	14 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			<ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul>			
3.10. Menganalisis berbagai bahan sambal 4.10. Menunjukkan jenis samabal dan pengembangannya	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menganalisis berbagai bahan sambal</li> <li>Mengidentifikasi berbagai bahan sambal</li> <li>Menyeleksi peralatan dan bahan untuk pengolahan sambal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembuatan samabal</li> </ul>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar atau membaca buku tentangsambal pada masakan Indonesia</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, teknik pembuatan,</li> </ul>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b></p>	5 x pert	<ul style="list-style-type: none"> <li>LCD</li> <li>Power point tentang sambal pada masakan Indonesia</li> <li>Bahan praktik pembuatan sambal</li> <li>Alat praktik pembuatan sambal</li> </ul>

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	<b>SILABUS</b>	Halaman	15 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menunjukkan jenis samabal dan pengembangannya</li> </ul>		<p>kriteria hasil , penyimpanansambal, serta apakah ada perbedaan jenis sambal di setiap daerah di Indonesia</p> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan praktek membuat sambal pada masakan Indonesiadan mencatat semua hal yang ditemukan saat membuat bumbu dasar sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Melakukan analisis secara berkelompok hasil praktik membuat sambal pada masakan Indonesia</li> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dan hasil praktik</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi dan hasil analisis untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan</li> </ul>	<p>Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatanperkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b> Membuat sambal pada masakan Indonesia</p> <p><b>TMTT</b> Mencari resep dengan gambarnya di internet</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Buku Sambal komplit selera Nusantara Great Kitchen percetakan Galang Gres</li> <li>Buku Sambal dan saus oleh Neno setiyani penerbit buku pintar 2013</li> <li>Sumber dar internet tentang resep resep sambal dan saus</li> </ul>



	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	<b>SILABUS</b>	Halaman	16 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			<p>pertanyaan yang diajukan</p> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi , hasil praktik dan hasil analisis praktik</li> <li>• Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul>			

Keterangan Sumber Belajar :


Mengetahui,  
Kepala Sekolah

Narimo,S,Pd,M.M.  
NIP: 19650420 198901 1 003

Klaten,04 Juli 2017

Guru Mata Pelajaran

Sunarni,S.Pd.  
NIP:19640608 199003 2 006

	<p style="text-align: center;"><b>SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 KLATEN</b> <b>Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270</b> <b>Website: smkn3klaten.sch.idEmail: smknegeri3_klaten@yahoo.com</b></p>	
<p style="text-align: center;"><b>HAND OUT</b></p>		
Hand Out No.1	GARNISH	Waktu: 90 menit

**A. Standar kompetensi**

Pembuatan Garnish pada makanan dan minuman

**B. Kompetensi Inti**

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Menghayati perilaku (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan pro-aktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa
3. Memahami, menerapkan dan mengevaluasi pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

**C. Kompetensi Dasar**

- 3.8. Menerapkan garnish makanan dan minuman
- 4.8. Melaksanakan pembuatan garnish makanan dan minuman


**D. Sub Topik**

1. Pengertian, fungsi dan syarat garnish
2. Jenis-jenis garnish
3. Bahan pembuatan garnish
4. Peralatan yang digunakan untuk membuat garnish
5. Macam-macam garnish

**E. Tujuan Pembelajaran**

Setelah selesai pembelajaran diharapkan:

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian, fungsi dan syarat garnish
2. Siswa dapat menyebutkan jenis-jenis garnish
3. Siswa dapat menjelaskan bahan-bahan pembuat garnish
4. Siswa dapat menyebutkan peralatan yang digunakan dalam pembuatan garnish
5. Siswa dapat menyebutkan macam-macam garnish

	<div>SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 KLATEN Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270 Website: <a href="http://smkn3klaten.sch.id">smkn3klaten.sch.id</a>Email: <a href="mailto:smknegeri3_klaten@yahoo.com">smknegeri3_klaten@yahoo.com</a></div>	
HAND OUT		
Hand Out No.1	GARNISH	Waktu: 90 menit

## F. Uraian Materi

### 1. Pengertian Garnish

Garnish adalah hiasan untuk makanan dan minuman. Hiasan dalam hal ini adalah segala sesuatu yang umumnya bisa dimakan yang dibuat sedemikian rupa sehingga menunjang penampilan suatu hidangan, sekaligus menggugah selera makan

### 2. Fungsi Garnish

- a. Membuat Hidangan tampak indah dan Lebih Menarik
- b. Menimbulkan Selera Makan
- c. Menambah Rasa & Aroma yang Lezat

### 3. Jenis-jenis garnish

- a. *Simple Garnish*, adalah *garnish* yang terdiri dari satu bahan atau lebih, biasanya terbuat dari sayur-sayuran, cereal atau makanan-makanan yang sudah jadi, seperti *crouton*, *bread*, *tart*, dan sebagainya.
- b. *Composite Garnish*, adalah *garnish* yang terdiri dari bermacam-macam bahan sebagai hiasan yang sesuai dengan makanan dasar. Bahan-bahan tersebut harus mempunyai perpaduan rasa dan aroma dengan makanan pokok atau bahan satu dengan yang lainnya.

### 4. Syarat-syarat *Garnish*

Apabila akan menghias hidangan, hendaknya memperhatikan beberapa persyaratan, berikut :

- a. Bahan yang dipakai harus bahan-bahan yang segar, dapat dimakan, tidak berulat, dan bersih.
- b. Harus mengetahui jenis [masakan](#) yang akan dihias, sehingga bahan yang dipakai dapat disesuaikan dengan bahan yang akan dimasak.
- c. Penggunaan warna yang menyolok dan menarik.
- d. Besar hiasan dan hidangan yang akan dihias harus seimbang dengan besar ruangan dan tahu persis dimana hiasan itu akan ditempatkan. Perbandingan hidangan dengan garnish  $\pm 10 : 1$ .
- e. Alat-alat yang dipergunakan sesuai dengan kebutuhan agar hasilnya bagus, rapi, indah, dan memesonakan.
- f. Memberikan variasi warna pada makanan yang memang mempunyai warna yang kurang menarik agar terlihat lebih menarik.
- g. Makanan harus kelihatan menarik dan tekstur lebih baik. Makanan yang mempunyai bentuk kurang menarik, misalnya makanan tersebut terdiri dari bermacam-macam warna sehingga terlihat ramai. *Garnish* akan sangat membantu suatu makanan agar terlihat lebih menarik, misalnya dengan memberikan sehelai daun peterseli atau irisan tomat/jeruk nipis dan lain-lain.

### 5. Penerapan *Garnish*

- ❖ Salah satu *food stylist* andalan Indonesia mengatakan bahwa makanan juga perlu didandani, layaknya rambut atau wajah untuk membangkitkan *appetite* dan emosi orang yang melihatnya. Sebenarnya ini berhubungan erat dengan seni, karena kita bermain dengan komposisi, warna, tekstur dan kepekaan.
- ❖ Setiap makanan, memiliki karakter masing-masing dan tidak bisa diperlakukan sama untuk dapat menimbulkan kesan yang sesuai. Misalnya saja buah ceri tidak *matching* bila dipakai menghias ikan gurame. Lalu memperlakukan makanan yang cepat meleleh seperti keju panas, saus atau

	<p><b>SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 KLATEN</b></p> <p><b>Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270</b></p> <p><b>Website: <a href="http://smkn3klaten.sch.id">smkn3klaten.sch.id</a> Email: <a href="mailto:smknegeri3_klaten@yahoo.com">smknegeri3_klaten@yahoo.com</a></b></p>	
<p><b>HAND OUT</b></p>		
<p>Hand Out No.1</p>	<p>GARNISH</p>	<p>Waktu: 90 menit</p>

es krim juga harus dengan kecepatan khusus. Soalnya kita berpacu dengan waktu. Tapi jangan sampai penataan makanan malah mengalihkan fokus orang dari makanan itu sendiri.

**6. Alat dan bahan untuk membuat *Garnish***

Peralatan dan bahan yang dipergunakan antara lain, yaitu :

- |                           |                  |
|---------------------------|------------------|
| <b>a. Alat</b>            | <b>b. bahan</b>  |
| 1. Alas meja kerja        | 1. Tomat         |
| 2. Celemek                | 2. Wortel        |
| 3. Baskom besar dan kecil | 3. Timun         |
| 4. Piring kecil           | 4. Apel          |
| 5. Talenan                | 5. Lobak         |
| 6. Pisau                  | 6. Bawang bombay |
| 7. Gunting                | 7. Cabe merah    |
| 8. Tusuk gigi             | 8. Lemon         |
| 9. Tempat sampah          |                  |

**7. Prinsip dalam pembuatan garnish**

- a. *EDIBELE (dapat dimakan )***  
 bahan yang digunakan untuk hiasan, terutama yang digunakan langsung pada makan – makanan harus dapat dimakan.
- b. *SUITABLE (Cocok)***  
 hiasan harus sesuai dengan bahan dan jenis hidangan yang akan dihias.
- c. *MENARIK (Atraktif)***  
 Hiasan harus menarik. Warna, tekstur, media, proporsi, alur garis, dinamika harus sesuai agar hiasan mempunyai nilai seni tersendiri.
- d. *MENJADI CENTERPIECE***  
 Garnish harus menjadi pusat perhatian. Proporsi garnish hanya 25 %.
- e. *Tematis***  
 Hiasan harus menunjukkan tema dari acara.

**8. Cara Membuat Beberapa Macam Hiasan dari Buah dan Daun Sayuran**

**Prosedur pembuatan garnish dari cabai:**

Jenis cabai yang digunakan merupakan cabai teropong atau cabai besar. Cabai dapat dibuat menjadi beberapa jenis bentuk garnish. Untuk dapat mengembangkan bentuk lainnya mahasiswa terlebih dahulu harus menguasai dasar garnish dari cabai. Perhatikan petunjuk pembuatan garnish dari cabai:



**GARNISH CABE. BUNGA SEPATU**

- a) Siapkan cabai teropong, pilih yang mempunyai bentuk yang lurus. Potong ujung cabai sekitar 1cm. Gunakan pisau yang runcing bagian

	<b>SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 KLATEN</b> <b>Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270</b> <b>Website: smkn3klaten.sch.idEmail: smknegeri3_klaten@yahoo.com</b>	
<b>HAND OUT</b>		
Hand Out No.1	GARNISH	Waktu: 90 menit

ujungnya serta tajam untuk membuat potongan cabai.

- b) Potong cabai seperti tampak pada gambar. Usahakan potongan tidak sampai putus, sisakan bagian pangkal sekitar 1 cm.



- c) Lepaskan bagian tengah pada biji agar bentuk bunga dapat mekar secara maksimal.  
d) Rendam cabai yang telah selesai di buat ke dalam air dingin.

**Aplikasi:** garnish ini dapat digunakan sebagai hiasan pada hidangan dengan rasa gurih dan penyajian dalam porsi besar atau pada platter.



**GARNISH CABE.  
BUNGA ANTURIUM**


- a) Siapkan cabai teropong, pilih cabai yang berbentuk lurus atau melengkung.  
b) Sayat salah satu bagian cabai, diutamakan pada bagian yang cembung. Sayatan tidak boleh sampai tembus.  
c) Buat sayatan serong pada bagian masing-masing sisi di sayatan utama. Sayatan dimulai dari pangkal cabai ke arah ujung cabai hingga semua habis disayat.  
d) Buka perlahan-lahan cabai, apabila ada yang masih menempel pada bagian biji, potong dengan hati-hati.  
e) Rendam cabai yang telah jadi. Agar mendapatkan hasil yang bagus proses perendaman tidak boleh terlalu lama karena sayatan akan merekah.



**Aplikasi:** digunakan pada hidangan dengan porsi yang besar, cocok pada makanan yang mempunyai citarasa gurih dan pedas. Apabila hidangan sudah mempunyai warna merah maka dibawah garnish perlu ditambahkan daun atau bahan yang berwarna hijau untuk menetralkan warna.



**GARNISH CABE.**

	<p style="text-align: center;"><b>SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 KLATEN</b> <b>Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270</b> <b>Website: <a href="http://smkn3klaten.sch.id">smkn3klaten.sch.id</a> Email: <a href="mailto:smknegeri3_klaten@yahoo.com">smknegeri3_klaten@yahoo.com</a></b></p>	
<p style="text-align: center;"><b>HAND OUT</b></p>		
Hand Out No.1	GARNISH	Waktu: 90 menit

### **BUNGA KETEPENG**

- a) Bentuk bunga ketepeng lebih mudah dibandingkan model
- b) Siapkan cabai teropong. Buat sayatan serong pada dua sisi cabai yang berlawanan.
- c) Buat sayatan kembali di antara sayatan sebelumnya. Lakukan hingga habis.
- d) Rendam cabai dalam air dingin.

**Aplikasi:** peletakan garnish ini dapat digunakan sama dengan model 2 garnish dari cabai

### **Prosedur Pembuatan Garnish dari Daun Bawang**

Daun bawang atau *leek* atau loncang dipilih yang mempunyai batang besar. bersihkan daun bawang dari kotoran dan cuci hingga bersih.

Model dasar garnish dari daun bawang yang harus dikuasai mahasiswa adalah:



### **GARNISH DAUN BAWANG. BUNGA COMBRANG**

- a) Potong daun bawang kurang lebih 7cm dari pangkal.
- b) Potong berbentuk “V” bagian ujung loncang bukan bagian pangkal kurang lebih 5cm ke bawah. Hasil potongan akan akan menghasilkan ujung meruncing.
- c) Pisahkan tiap helai daun bawang agar daun bawang dapat merekah dengan sempurna.
- d) Rendam garnish dalam air dingin hingga seluruh helai daun bawang merekah.

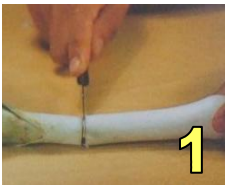
**Aplikasi:** digunakan untuk hiasan pada hidangan yang mempunyai citarasa gurih. Hiasan ini tepat diletakkan pada hidangan yang disajikan untuk satu porsi.



	<p><b>SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 KLATEN</b></p> <p><b>Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270</b></p> <p><b>Website: <a href="http://smkn3klaten.sch.id">smkn3klaten.sch.id</a> Email: <a href="mailto:smknegeri3_klaten@yahoo.com">smknegeri3_klaten@yahoo.com</a></b></p>	
<p><b>HAND OUT</b></p>		
<p>Hand Out No.1</p>	<p>GARNISH</p>	<p>Waktu: 90 menit</p>



**GARNISH DAUN BAWANG. BUNGA DUA DIN FLOWER**



- a) Bersihkan daun bawang dari akar dan bagian yang kurang baik. Potong daun bawang kurang lebih 7cm dari pangkal.
- b) Buat potongan atau irisan menjadi 5 bagian. Sisakan pada ujung pangkal ± 1,5cm. Usahakan potongan rapi dan sama besar.
- c) Lepaskan tiap helai daun bawang, lihat gambar C, D dan E.




- d) Potong ujung helai daun bawang yang sudah dipotong dengan bentuk potongan melengkung. Potong dengan menggunakan gunting yang tajam agar lebih rapi.
- e) Rendam dalam air dingin.



**GARNISH DAUN LONCANG.  
BUNGA MARIGOLD**



	<p style="text-align: center;"><b>SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 KLATEN</b> <b>Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270</b> <b>Website: smkn3klaten.sch.idEmail: smknegeri3_klaten@yahoo.com</b></p>	
<p style="text-align: center;"><b>HAND OUT</b></p>		
Hand Out No.1	LIPATAN DAUN	Waktu: 135 menit

**A. Standar kompetensi**

Pembuatan jenis-jenis lipatan daun

**B. Kompetensi Inti**

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Menghayati perilaku (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan pro-aktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa
3. Memahami, menerapkan dan mengevaluasi pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

**C. Kompetensi Dasar**

- 3.7 Menganalisis lipatan daun dan alas hidangan
- 4.7. Menampilakan lipatan daun dan alas hidangan

**D. Sub Topik**

1. Membuat macam-macam lipatan daun

**E. Tujuan Pembelajaran**

Setelah selesai pembelajaran diharapkan:

1. Siswa dapat membuat macam-macam lipatan daun dengan mahir

**F. Uraian Materi**

**1. Pengertian Lipatan Daun**

Lipatan Daun adalah seni membentuk /melipat daun pisang. Daun pisang yang biasa digunakan adalah daun pisang batu, karena daun pisang batu bertulang daun rapat, warnanya hijau tua, teksturnya lembut, bentuk daunnya tidak terlalu lebar

**2. Fungsi Lipatan Daun**

Fungsi lipatan daun untuk hiasan pada pinggiran alas hidang, wadah hidang/ keranjang hidang.

**3. Macam-macam bentuk lipatan daun**

Macam – macam bentuk lipatan daun pisang antara lain:

- a. Kuku Garuda
- b. Kuku Jari/Kuku Puteri
- c. segitiga sama sisi
- d. Segitiga Hadap
- e. Sisik Ikan
- f. Leher kuda

**4. Kiat-kiat Pemmbuatan Lipatan Daun Pisang**

- a. Pilih daun Pisang yang berkualitas baik, yaitu lurus, lembut, cukup tua agar warna hijaunya bagus.
- b. Daun pisang batu paling bagus karena warnanya hijau tua, tulang daunnya rapat dan halus, teksturnya lembut.
- c. Jika tidak menemukan daun pisang batu, bisa diganti dengan daun pisang kepok, dan daun pisang raja.



	<div>SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 KLATEN</div> <div>Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270</div> <div>Website: <a href="http://smkn3klaten.sch.id">smkn3klaten.sch.id</a>Email: <a href="mailto:smknegeri3_klaten@yahoo.com">smknegeri3_klaten@yahoo.com</a></div>	
HAND OUT		
Hand Out No.1	LIPATAN DAUN	Waktu: 135 menit

- d. Jika ketiga macam daun di atas tidak ada, bisa menggunakan daun pisang yang lain, yang penting harus melalui proses pelayuan tanpa dijemur, di blanch apalagi di panggang karena hasilnya tidak bagus.
- e. Pada saat membentuk semua lipatan bagian ujung daun, hanya ujung daun
- f. Selalu ambil bagian tengah daun sebagai patokan untuk menggulung/melipat agar besar gulungan/lipatan sama besar.
- g. Bila tidak segera digunakan simpan dalam kulkas, tetapi terlebih dahulu disemprot dengan larutan air + vitamin C dan bungkus/masukkan dalam plastik yang diberi lubang.
- h. Setelah lipatan daun ditata pada alat yang sudah ditentukan, bisa dioles dengan minyak goreng ini bisa juga bila di ruang AC

**5. Kiat-kiat Menangani Daun Janur**

- a. Daun Janur sebaiknya segera digunakan agar terlihat segar
- b. Daun Janur yang sudah kena alat pemotong akan berubah warna
- c. Jika tidak segera digunakan simpan di tempat yang basah/dekat air karena akan berubah warna yaitu kemerahmerahan.

**6. Alat dan bahan untuk membuat Lipatan daun**

Peralatan dan bahan yang dipergunakan antara lain, yaitu :

- a. Bahan – bahan yang digunakan untuk membuat lipatan daun:  
 Daun pisang Batu, pisang Kepok atau pisang Raja
- b. Alat – alat yang digunakan untuk membuat lipatan daun:
  - Gunting
  - Pisau
  - Stepler dan isinya
  - Penggaris
  - Jarum Jahit
  - Benang Jahit
  - Semprotan air

**7. Cara Membuat Beberapa Macam Lipatan Daun**

**1) Langkah – langkah Pembuatan Macam – macam lipatan daun bentuk segitiga sama sisi**


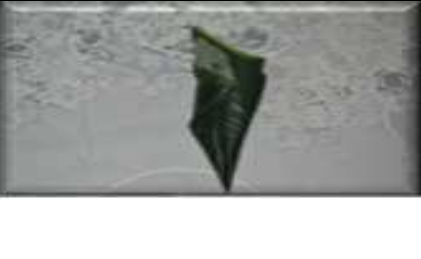

2) Bersihkan daun pisang menggunakan lap bersih dan kering bila daun terlalu kotor harus dicuci dilap menggunakan lap kering	
3) Potong – potong daun pisang selebar 12 cm atau sesuai keperluan	
4) Lipat miring ketengah salah satu sisinya	

	<p><b>SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 KLATEN</b> <b>Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270</b> <b>Website: <a href="http://smkn3klaten.sch.id">smkn3klaten.sch.id</a>Email: <a href="mailto:smknegeri3_klaten@yahoo.com">smknegeri3_klaten@yahoo.com</a></b></p>		
<p><b>HAND OUT</b></p>			
Hand Out No.1	LIPATAN DAUN		Waktu: 135 menit
5) Balas dengan sisi lainnya hingga saling bertumpu menjadi bentuk segitiga sama sisi			

**2) Langkah – langkah Lipatan Daun Bentuk Segitiga Hadap**

<p>a. Potong – potong daun pisang ukuran 12 cm atau sesuai selera</p>		
<p>b. Gulung kedua sisinya ketengah membentuk kerucut yang saling berhadapan, stepeler bagian tengah bawah</p>		
<p>c. Bentuk segitiga hadap</p>		

**3) Langkah – langkah Pembuatan Lipatan Daun Bentuk Kuku Garuda**

<p>Potong – potong daun ukuran 12 cm atau sesuai keperluan. Lebar daun harus sama</p>		
<p>Gulung kedua sisinya ketengah membentuk kerucut yang saling berhadapan.</p>		
<p>Lipat kedua sisinya ketengah saling menumpu Jika lipatan diawali dari kanan semua lipatan harus kearah kanan agar susunannya rapi Jahit sisi tengah bawahnya</p>		
<p>Lipatan daun bentuk kuku garuda</p>		

	<div>SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 KLATEN</div> <div>Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270</div> <div>Website: <a href="http://smkn3klaten.sch.id">smkn3klaten.sch.id</a>Email: <a href="mailto:smknegeri3_klaten@yahoo.com">smknegeri3_klaten@yahoo.com</a></div>	
HAND OUT		
Hand Out No.1	LIPATAN DAUN	Waktu: 135 menit

**4) Langkah – langkah Pembuatan Lipatan Daun Bentuk Leher Kuda**

<p>Potong – potong daun ukuran 12 cm atau sesuai keperluan. Lebar daun harus sama.</p>	
<p>Ambil selembar daun, lipat kedua sisinya ke tengah hingga membentuk segitiga hadap</p>	
<p>Temukan kedua sisinya ketengah, lipat lagi kedua sisinya keluar, tahan dengan paper klip sekaligus agar tidak terbuka sementara membuat dua lagi.</p>	
<p>Susun sekaligus kuku garuda yang sudah jadi Stepler sekali bagian tengahnya</p>	
<p>Buat tiga lipatan kuku garuda lagi, masukkan ke Susunan lipatan yang pertama, lalu stepler Lakukan pekerjaan tersebut hingga memperoleh susunan yang dikehendaki/ sesuai alas atau wadah hiding yang digunakan</p>	
<p>Contoh wadah hiding menggunakan lipatan daun Bentuk sirip ikan</p>	



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 KLATEN**  
**Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270**  
**Website: smkn3klaten.sch.id Email: smknegeri3\_klaten@yahoo.com**

## **HAND OUT**

Hand Out No.1

POTONGAN SAYURAN

Waktu: 135 menit

### **A. Standar kompetensi**

Pembuatan macam-macam potongan sayur

### **B. Kompetensi Inti**

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Menghayati perilaku (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan pro-aktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa
3. Memahami, menerapkan dan mengevaluasi pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

### **C. Kompetensi Dasar**

- 3.3. Menerapkan teknik potongan bahan makanan
- 4.3. Melakukan praktik membuat potongan bahan makanan

### **D. Sub Topik**

1. Membuat macam-macam potongan sayur

### **E. Tujuan Pembelajaran**

Setelah selesai pembelajaran diharapkan:

1. Siswa dapat membuat macam-macam potongan sayur

### **F. Uraian Materi**

#### **1. Pengertian Sayuran**

Dalam pengolahan makanan yang dimaksud dengan sayuran (*vegetables*) adalah semua jenis tanaman kebun yang dapat dimakan, baik yang diambil dari bagian akar, batang, maupun daun. Beberapa jenis sayuran dapat dimakan langsung dalam keadaan mentah dan beberapa jenis lainnya dimakan setelah dimasak.

#### **2. Macam-macam sayuran**

Sayuran termasuk bahan yang mengandung sedikit kalori, tetapi merupakan bahan pangan yang sehat. Kandungan mineral dan vitamin yang tinggi serta rasa menentukan kesegaran sayuran. Selain itu sayuran juga banyak mengandung serat yang baik bagi pencernaan tubuh.

##### **a. Jenis Sayuran**

Berdasarkan persiapan dan persediaan dalam dapur kontinental, sayuran terbagi menjadi:

##### **b. Sayuran Segar**

Sayuran yang didapat dalam keadaan segar dan dikonsumsi dengan atau tanpa pengolahan lebih lanjut.

##### **c. Sayuran dalam kaleng**

Sayuran yang disimpan dan diawetkan dalam kaleng. Untuk sayuran dalam kaleng, biasanya warna sayuran akan terlihat lebih pucat.

##### **d. Sayuran yang dikeringkan**

Sayuran yang dikeringkan dengan proses pengeringan dengan mesin ataupun melalui proses penjemuran.

##### **e. Sayuran yang dibekukan**

Sayuran yang diawetkan dengan cara membekukan pada suhu dibawah 0°C.

##### **f. Sayuran yang difermentasi**

Sayuran yang diawetkan dengan proses fermentasi. Biasanya sayuran difermentasi dengan proses pengasinan.

	<b>SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 KLATEN</b> <b>Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270</b> <b>Website: smkn3klaten.sch.idEmail: smknegeri3_klaten@yahoo.com</b>	
<b>HAND OUT</b>		
Hand Out No.1	POTONGAN SAYURAN	Waktu: 135 menit

### 3. Cara memilih sayuran

Secara umum, beberapa hal yang harus diperhatikan dalam pemilihan sayuran, yaitu :

- Pilih sayuran yang masih segar, tampak bersih, tidak diselubungi kotoran atau tanah serta tidak ada bekas gigitan hama.
- Pilih sayuran yang masih utuh, tidak terlihat sobek, luka memar bekas benturan, bercak-bercak, busuk, berlendir atau warnanya pudar.
- Pilih sayuran yang berukuran kecil dan muda untuk memperoleh tekstur yang empuk.
- Pilih sayuran yang tidak terlalu lembab atau basah agar kerusakan sayuran dapat dicegah. Hindari memilih sayuran yang terbungkus dalam plastik yang rapat, karena sayuran mudah berkeringat sehingga cepat mengalami kerusakan.

### 4. Cara memilih sayur berdasarkan penggolongannya

#### Pemilihan Berdasarkan Penggolongan Sayuran

- Berasal Dari Daun (*Leaf Vegetables*)
  - Pilih daun yang berwarna cerah, tidak buram dan belum menguning.
  - Daun tidak sobek dan berlubang.
  - Tulang daun terlihat jelas.
  - Batang daun mudah dipatahkan.
  - Daun tidak terlalu tua.

Contoh sayuran yang berasal dari daun : bayam (*spinach*), selada (*lettuce*), kol (*cabbage*), kol merah (*red cabbage*).
- Berasal Dari Buah (*Fruit Vegetables*)
  - Tidak pecah dan memar.
  - Tidak berair, lunak, dan berbau busuk.
  - Pilih yang sudah masak.
  - Tidak ada bekas gigitan hewan atau serangga.

Contoh sayuran yang berasal dari buah : tomat (*tomato*), terung (aubergine/egg plant), okra (*lady finger*), timun (*cucumber*), dan labu (*pumpkin*).
- Berasal Dari Umbi (*Tuber*)
  - Umbi tidak berlubang.
  - Umbi tidak berair dan tidak lunak.
  - Kulitnya tidak terkelupas.
  - Lapisan luar masih menempel dengan baik.
  - Lapisan luar telah dalam keadaan bersih.

Contoh sayuran yang berasal dari umbi :

  - Umbi akar (*root*) : wortel (*carrot*), bit (*beet*), lobak (*radish*), ubi jalar (*sweet potatoes*), kentang (*potato*).
  - Umbi lapis (*bulb*) : bawang putih (*garlic*), bawang merah (*shallot*), bawang bombay (*onion*), daun bawang (*leeks/spring onion*).
- Berasal Dari Bunga (*Flower Vegetables*)
  - Pilih yang segar dan berwarna cerah.
  - Pilih yang berbunga rata dan penuh.
  - Tidak ada ulat atau bekas gigitan hewan lainnya.

Contoh sayuran yang berasal dari bunga : brokoli (*broccoli*), kembang kol (*cauliflower*), artichoke.
- Berasal Dari Tunas dan Tangkai (*Stems and Tuber Vegetables*)
  - Pilih yang masih muda dan masih segar.

Contoh sayuran yang berasal dari tunas : asparagus, rebung (*bamboo shoot*), seledri (*celery*).
- Berasal Dari Biji/kacang-kacangan (*Pods and Seeds*)
  - Pilih sayuran yang masih muda dan mudah dipatahkan.
  - Batas antara biji belum jelas.
  - Bentuk polong silindris.
  - Tidak berlubang-lubang dan berbintik-bintik.
  - Isi penuh, tidak keriput, dan warnanya masih mengkilap.





**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 KLATEN**  
**Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270**  
**Website: smkn3klaten.sch.id Email: smknegeri3\_klaten@yahoo.com**

## HAND OUT

Hand Out No.1

POTONGAN SAYURAN

Waktu: 135 menit

- Permukaan baik, tidak ada noda karena jamur atau kotoran.  
Contoh sayuran yang berasal dari biji/kacang-kacangan : buncis (*green beans*), kacang polong (*peas*).

g. Mushroom

- Pilihlah yang masih dalam keadaan segar.
- Tidak mengeluarkan cairan atau telah lembek dan berlendir.  
Contoh : jamur kancing (*button mushroom*).

### 5. Macam-macam potongan sayur

Beragam-macam bentuk potongan sayuran yang digunakan dalam hidangan seperti : *soup*, *salad* (pembuka dingin) dan pelengkap hidangan utama. Beberapa jenis potongan yang umum digunakan, antara lain :

a. *Chiffonnade*

Mengiris halus daun selada atau sayuran dengan tebal 0,1–0,2 mm dari daun seperti ; bayam, kol merah dan digunakan sebagai hiasan (*garnish*) contohnya : *seafood cocktail*, *consommé*. Langkah-langkah memotong :



Sumber : [hwcbooga.blogspot.com](http://hwcbooga.blogspot.com) Sumber : [www.wikihow.com](http://www.wikihow.com)

b. *Brunoise*

Dipotong berbentuk kubus 5 mm x 5 mm x 5 mm, biasa digunakan sebagai hiasan (*garnish*) untuk *consommé* dari wortel, bawang bombay, lobak, dan seledri. Contoh : *Fish Escabeche*. Langkah-langkah memotong :



Sumber : [hwcbooga.blogspot.com](http://hwcbooga.blogspot.com)



HAND OUT

Hand Out No.1	POTONGAN SAYURAN	Waktu: 135 menit
---------------	------------------	------------------

c. *Macedoine*

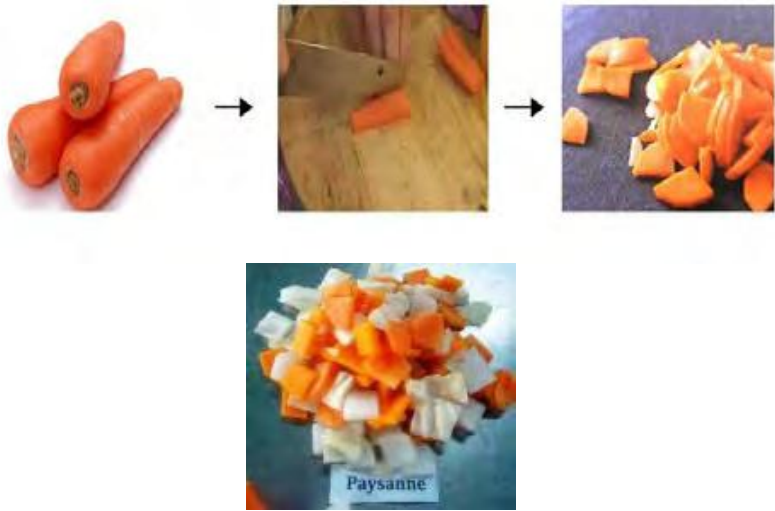
Buah–buahan atau sayuran dipotong kubus atau dadu 1cm x 1cm x 1cm. Biasanya digunakan pada kentang, wortel, lobak, papaya, dan apel. Langkah–langkah memotong :



Sumber : [hwcboqa.blogspot.com](http://hwcboqa.blogspot.com) Sumber : [www.all4food.net](http://www.all4food.net)

d. *Paysanne*

Potongan dengan tipis 1 cm x 1 cm x 0,2 mm berbentuk segi empat, segi tiga, atau 15 mm bentuk bulat. Umumnya digunakan sebagai hiasan (*garnish*) untuk sup seperti : *minestrone soup*. Langkah–langkah memotong :



Sumber : [www.all4food.net](http://www.all4food.net)

e. *Julienne*

Potongan strip halus 5–7 cm x 0,1 mm x 0,1 mm. Diterapkan pada daging seperti : ham atau lidah, dan sayuran seperti ; daun bawang, kol, bawang bombay, digunakan sebagai hiasan (*garnish*) contohnya : *coleslaw salad*.

Langkah–langkah memotong :



Sumber : [stellaculinary.com](http://stellaculinary.com)



HAND OUT

Hand Out No.1

POTONGAN SAYURAN

Waktu: 135 menit

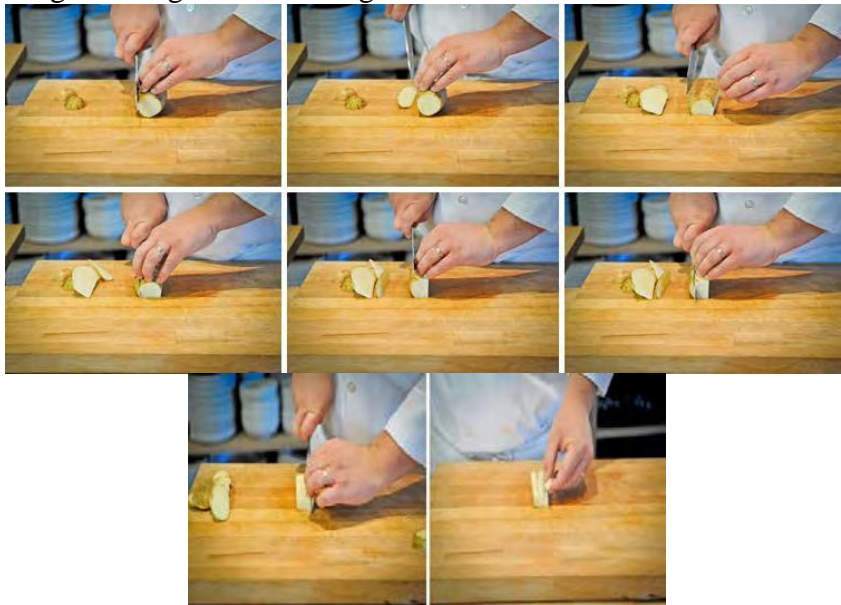


Sumber : [www.all4food.net](http://www.all4food.net)

f. *Jardinière*

Potongan dengan ukuran 0,5 mm x 0,5 mm x 0,2 mm, disebut juga *batonnettes de legumes*. Digunakan sebagai hiasan, contoh : *oxtail jardinière*.

Langkah–langkah memotong :



Sumber : [stellaculinary.com](http://stellaculinary.com)



Sumber : [hwcbooga.blogspot.com](http://hwcbooga.blogspot.com)

g. *Mirepoix*

Potongan sayuran dengan ukuran 2 mm x 2 mm x 2 mm. Campuran berbagai sayuran seperti : bawang bombay, wortel, seledri, dan daun bawang yang dipotong dadu kasar, digunakan sebagai dasar saos (*sauce*).



Sumber : [www.all4food.net](http://www.all4food.net)



	<b>SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 KLATEN</b> <b>Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270</b> <b>Website: smkn3klaten.sch.idEmail: smknegeri3_klaten@yahoo.com</b>	
<b>HAND OUT</b>		
Hand Out No.1	POTONGAN SAYURAN	Waktu: 135 menit

- h. *Chopped*  
Mencincang sayuran sampai halus atau kasar seperti : *onion, garlic, shallot, parsley*.  
Digunakan sebagai *garnish* (hiasan), atau sebagai bahan pengisi.



Sumber : [www.google.com](http://www.google.com)

- i. *Cube/Dice*  
Potongan dadu dengan ukuran 5 cm x 0,5 mm x 9,5 mm, ada yang besar, sedang dan kecil. Digunakan pada wortel, kentang, tomat, daging. Biasanya digunakan pada soup seperti : *vegetables soup*.  
Langkah–langkah memotong :



Sumber : [stellaculinary.com](http://stellaculinary.com)



Cube



Medium Dice



Large Dice

Sumber : [jsonline.com](http://jsonline.com)

- j. *Slice*  
Mengiris tipis sayuran sesuai bentuk seperti : *cucumber, carrot, onion, tomato*.  
Digunakan pada *salad, sauté vegetables*. Cara mengiris sayuran :  
Pada bawang bombay dikenal dengan *emince* yaitu : memotong tipis–tipis.



Sumber : [rgbstock.com](http://rgbstock.com)



Sumber : [howtofood.net](http://howtofood.net)

- k. *Losange/Diamond Shape*  
Potongan miring dengan ketebalan 0,5 cm.



Sumber : [hotelmule.com](http://hotelmule.com)





**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 KLATEN**  
**Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270**  
**Website: smkn3klaten.sch.id Email: smknegeri3\_klaten@yahoo.com**

## HAND OUT

Hand Out No.1

POTONGAN SAYURAN

Waktu: 135 menit

1. *Section/Wedges*

Potongan yang biasanya digunakan untuk tomat, lemon, limau.



Sumber : [theyummylife.com](http://theyummylife.com)

m. *Turning*

Potongan segi lima atau melengkung, biasa digunakan pada wortel, lobak. Contoh : *sauté vegetables*.



Sumber : [youtube.com](http://youtube.com)



Sumber : [whiskblog.com](http://whiskblog.com)

n. *Vichy*

Potongan menurut bentuk dengan ketebalan 2 mm, biasa digunakan untuk wortel.

## **JOB SHEET GURU**

<b>Status Pendidikan</b>	<b>: SMK Negeri 3 Klaten</b>
<b>Program Studi</b>	<b>: Tata Boga</b>
<b>Mata Pelajaran</b>	<b>: Boga Dasar</b>
<b>Kompetensi dasar</b>	<b>:Garnish</b>
<b>Kelas/ Semester</b>	<b>: XI/Gasal</b>

### **I. Tujuan :**

Peserta didik mampu mempraktikkan berbagai macam bentuk garnish yaitu:mawar dari kulit tomat, berbagai bentuk bunga dari tomat, kupu-kupu dan bunga dari timun, mawar dari wortel, daun cemara dari wortel, dsb dengan trampil.

### **II. Prasyarat :**

Sebelum mempraktikkan berbagai macam bentuk garnish, peserta didik harus sudah mengetahui tentang:

- Pengertian garnish
- Bentuk-bentuk garnish
- Syarat-syarat garnish
- Bahan-bahan pembuat garnish
- Fungsi garnish
- Alat-alat pembuat garnish

### **III. Alat dan Bahan :**

#### **a. Alat:**

1. Pisau
2. Kom
3. Cutting broad
4. Piller
5. Berbagai jenis pisau

#### **b. Bahan**

- |                |                |
|----------------|----------------|
| 1. Wortel      | 6. Daun sledri |
| 2. Timun       | 7. Daun Bawang |
| 3. Tomat       |                |
| 4. Cabai merah |                |
| 5. Lobak       |                |

### **IV. Petunjuk**

#### **1. Petunjuk umum**

- a. Memakai pakaian praktik lengkap
- b. Tidak boleh memakai perhiasan
- c. Tidak boleh memakai make up yang mencolok
- d. Memperhatikan keselamatan kerja
- e. Jaga kebersihan lingkungan
- f. Bekerja sesuai dengan tertib kerja

2. Petunjuk Khusus
- a. Gunakan peralatan yang bersih dan benar.

b. Pilihlah bahan praktik yang berkualitas baik.
3. Keselamatan Kerja
- a. Berhati-hati dalam penggunaan pisau

V. **Prosedur Kerja**

Kegiatan	Waktu (menit)
<b>1. Pendahuluan</b> <div>a. Guru mengkondisikan peserta didik untuk siap praktik</div> <div>b. Guru menjelaskan secara singkat tentang materi yang akan di pelajari dan menjelaskan teknik penilaian</div> <div>c. Guru mengecek persiapan peserta didik/ mise en place:<div><div>▪ Persiapan diri</div><div>▪ Persiapan bahan</div><div>▪ Persiapan alat</div></div></div>	<b>10'</b>
<b>2. Inti</b> <div>a. Peserta didik memulai praktik</div> <div>b. Peserta didik bekerja secara individu</div> <div>c. Peserta didik bekerja sesuai tertib kerja</div> <div>d. Peserta didik menilaikan hasil praktik pembuatan garnish yaitu terdiri dari:.</div> <div>e. Guru mengevaluasi kinerja siswa</div> <div>f. Guru beserta siswa mulai berkemas<div><div>▪ Menyapu</div><div>▪ Mengepel</div><div>▪ Bahan/Alat</div></div></div>	<b>120'</b>
<b>3. Penutup</b> <div>a. Guru dan siswa menutup pembelajaran dengan berdoa</div>	<b>5'</b>
<b>Total</b>	<b>135'</b>

VI. **Penilaian**

Indikator pencapaian kompetensi	Penilaian		
	Teknik	Bentuk Instrumen	Instrumen
Jenis-jenis potongan sayuran	<div>• Tes praktik</div>	<div>• Tes kinerja</div>	Hasil praktik

- a. Teknik : Tes kemampuan
- b. Bentuk : Praktik

c. Pedoman penskoran

No	Kegiatan siswa	Skor
1.	Mempersiapkan diri dan tempat kerja	5
2.	Menyiapkan bahan sesuai ketentuan	10
3.	Menyiapkan alat sesuai teknik dan jenis garnish yang ditentukan	10
4.	Membuat bentuk-bentuk garnish sesuai bentuk yang ditentukan	20
5.	Membuat bentuk-bentuk garnish sesuai dengan tertib kerja	25
6.	Penilaian Krtiteria hasil (bentuk garnish, keindahan, dan macam garnish sesuai standar yang telah ditentukan)	25
7.	Pembersihan alat dan area kerja	5
Penentuan Nilai Akhir		100

Klaten,   Okteber 2017

Guru Pembimbing

Mahasiswa PLT

Madya Natun NB, S,Pd.T

Hanifatur Rosyidah

NIP. 19781010 200902 2 001

NIM. 14511241053

## **JOB SHEET GURU**

<b>Status Pendidikan</b>	<b>: SMK Negeri 3 Klaten</b>
<b>Program Studi</b>	<b>: Tata Boga</b>
<b>Mata Pelajaran</b>	<b>: Boga Dasar</b>
<b>Kompetensi dasar</b>	<b>: LIPATAN DAUN</b>
<b>Kelas/ Semester</b>	<b>: XI/Gasal</b>

### **I. Tujuan :**

Peserta didik mampu mempraktikkan berbagai macam bentuk lipatan daun yaitu:sisik ikan, kuku garuda, leher kuda dan double kuku garuda dengan trampil.

### **II. Prasyarat :**

Sebelum mempraktikkan berbagai macam bentuk garnish, peserta didik harus sudah mengetahui tentang:

- Pengertian lipatan daun
- Bentuk-bentuk lipatan daun
- Bahan-bahan pembuat lipatan daun
- Fungsi garnish
- Alat-alat pembuat garnish

### **III. Alat dan Bahan :**

#### **a. Alat:**

1. Gunting
2. Pisau
3. Stepler dan isinya
4. Penggaris
5. Jarum Jahit
6. Benang Jahit
7. Semprotan air

#### **b. Bahan**

1. Daun pisang Batu
2. Daun pisang Kepok
3. Daun pisang Raja

### **IV. Petunjuk**

#### **1. Petunjuk umum**

- a. Memakai pakaian praktik lengkap
- b. Tidak boleh memakai perhiasan
- c. Tidak boleh memakai make up yang mencolok
- d. Memperhatikan keselamatan kerja
- e. Jaga kebersihan lingkungan
- f. Bekerja sesuai dengan tertib kerja

#### **2. Petunjuk Khusus**

- a. Gunakan peralatan yang bersih dan benar.
- b. Pilihlah bahan praktik yang berkualitas baik.

#### **3. Keselamatan Kerja**

- a. Berhati-hati dalam penggunaan jarum jahit dan gunting

V.      **Prosedur Kerja**

Kegiatan	Waktu (menit)
<b>1. Pendahuluan</b> a. Guru mengkondisikan peserta didik untuk siap praktik b. Guru menjelaskan secara singkat tentang materi yang akan di pelajari dan menjelaskan teknik penilaian c. Guru mengecek persiapan peserta didik/ mise en place: <ul style="list-style-type: none"><li>Persiapan diri</li><li>Persiapan bahan</li><li>Persiapan alat</li></ul>	<b>10'</b>
<b>2. Inti</b> a. Peserta didik memulai praktik b. Peserta didik bekerja secara individu c. Peserta didik bekerja sesuai tertib kerja d. Peserta didik menilaikan hasil praktik pembuatan garnish yaitu terdiri dari:.. e. Guru mengevaluasi kinerja siswa f. Guru beserta siswa mulai berkemas <ul style="list-style-type: none"><li>Menyapu</li><li>Mengepel</li><li>Bahan/Alat</li></ul>	<b>120'</b>
<b>3. Penutup</b> a. Guru dan siswa menutup pembelajaran dengan berdoa	<b>5'</b>
<b>Total</b>	<b>135'</b>

VI.     **Penilaian**

Indikator pencapaian kompetensi	Penilaian		
	Teknik	Bentuk Instrumen	Instrumen
Jenis-jenis potongan sayuran	<ul style="list-style-type: none"><li>Tes praktik</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Tes kinerja</li></ul>	Hasil praktik

- a. Teknik            : Tes kemampuan  
b. Bentuk            : Praktik

c. Pedoman penskoran

No	Kegiatan siswa	Skor
1.	Mempersiapkan diri dan tempat kerja	5
2.	Menyiapkan bahan sesuai ketentuan	10
3.	Menyiapkan alat sesuai teknik dan jenis garnish yang ditentukan	10
4.	Membuat bentuk-bentuk garnish sesuai bentuk yang ditentukan	20
5.	Membuat bentuk-bentuk garnish sesuai dengan tertib kerja	25
6.	Penilaian Krtiteria hasil (bentuk garnish, keindahan, dan macam garnish sesuai standar yang telah ditentukan)	25
7.	Pembersihan alat dan area kerja	5
<b>Penentuan Nilai Akhir</b>		100

**Klaten,    Okteber 2017**

Guru Pembimbing

Mahasiswa PLT

Madya Natun NB, S.Pd.T

Hanifatur Rosyidah

NIP. 19781010 200902 2 001

NIM. 14511241053

## JOB SHEET GURU

**Status Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten**

**Program Studi : Tata Boga**

**Mata Pelajaran : Boga Dasar**

**Kompetensi dasar :Potongan Sayur**

**Kelas/ Semester : XI/Gasal**

### **I. Tujuan :**

Peserta didik mampu mempraktikkan berbagai macam bentuk potongan sayur yaitu: jardinièr, julient, macedoine, cube, brunois, slice, chopped, vichy, turning, diamond shape, paysanne, dan chiffonnade dengan trampil.

### **II. Prasyarat :**

Sebelum mempraktikkan berbagai macam bentuk garnish, peserta didik harus sudah mengetahui tentang:

- Pengertian sayuran
- Jenis-jenis sayuran
- Cara memilih sayuran
- Jenis-jenis bentuk potongan sayuran
- Cara membuat potongan sayuran berdasarkan jenis potongan

### **III. Alat dan Bahan :**

a. Alat:

1. Pisau
2. Kom
3. Cutting board
4. Piller
5. Berbagai jenis pisau

b. Bahan

1. Wortel
2. Buah pepaya
3. Tomat
4. kentang
5. Daun sledri

### **IV. Petunjuk**

1. Petunjuk umum
  - a. Memakai pakaian praktik lengkap
  - b. Tidak boleh memakai perhiasan
  - c. Tidak boleh memakai make up yang mencolok
  - d. Memperhatikan keselamatan kerja
  - e. Jaga kebersihan lingkungan
  - f. Bekerja sesuai dengan tertib kerja
2. Petunjuk Khusus
  - a. Gunakan peralatan yang bersih dan benar.
  - b. Pilihlah bahan praktik yang berkualitas baik.
3. Keselamatan Kerja
  - a. Berhati-hati dalam penggunaan pisau



V.      **Prosedur Kerja**

Kegiatan	Waktu (menit)
<b>1. Pendahuluan</b> a. Guru mengkondisikan peserta didik untuk siap praktik b. Guru menjelaskan secara singkat tentang materi yang akan di pelajari dan menjelaskan teknik penilaian c. Guru mengecek persiapan peserta didik/ mise en place: <ul style="list-style-type: none"><li>Persiapan diri</li><li>Persiapan bahan</li><li>Persiapan alat</li></ul>	<b>10'</b>
<b>2. Inti</b> a. Peserta didik memulai praktik b. Peserta didik bekerja secara individu, masing-masing siswa harus membuat potongan sayur yaitu: <ul style="list-style-type: none"><li>Jardinière</li><li>Julient</li><li>Macedoine</li><li>Cube</li><li>Brunois</li><li>Slice</li><li>Chopped</li><li>Vichy</li><li>Turning</li><li>diamond shape</li><li>paysanne</li><li>chiffonnade</li></ul> c. Peserta didik bekerja sesuai tertib kerja d. Peserta didik menilaikan hasil praktik pembuatan garnish yaitu terdiri dari:. e. Guru mengevaluasi kinerja siswa f. Guru beserta siswa mulai berkemas <ul style="list-style-type: none"><li>Menyapu</li><li>Mengepel</li><li>Bahan/Alat</li></ul>	<b>120'</b>
<b>3. Penutup</b> a. Guru dan siswa menutup pembelajaran dengan berdoa	<b>5'</b>
<b>Total</b>	<b>135'</b>

VI.     **Penilaian**

Indikator pencapaian kompetensi	Penilaian		
	Teknik	Bentuk Instrumen	Instrumen
Jenis-jenis potongan sayuran	<ul style="list-style-type: none"><li>Tes praktik</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Tes kinerja</li></ul>	Hasil praktik

- a. Teknik : Tes kemampuan
- b. Bentuk : Praktik

c. Pedoman penskoran


No	Kegiatan siswa	Skor
1.	Mempersiapkan diri dan tempat kerja	5
2.	Menyiapkan bahan sesuai ketentuan	10
3.	Menyiapkan alat sesuai teknik dan jenis potongan sayur yang telah ditentukan	10
4.	Membuat bentuk-bentuk potongan sayur sesuai bentuk yang ditentukan	20
5.	Membuat bentuk-bentuk potongan sayur sesuai dengan tertib kerja	25
6.	Penilaian Kriteria hasil (bentuk potongan sayur, kerapian, ukuran potongan sayur dan macam potongan sayur sesuai standar yang telah ditentukan)	25
7.	Pembersihan alat dan area kerja	5
Penentuan Nilai Akhir		100

**Klaten,   Okteber 2017**

**Guru Pengajar**

Hanifatur Rosyidah

NIM. 14511241040

	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	<b>Kode Dok.</b>	
		<b>No. Revisi</b>	
		<b>Halaman</b>	
		<b>Tanggal</b>	

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

### KURIKULUM 2013

Satuan Pendidikan : **SMK N 3 Klaten**

Mata Pelajaran : Boga Dasar

Kelas/ Semester : XI / 1

Materi Pokok : Garnish

Alokasi Waktu : 170 menit (3 x2x 45 menit)


#### **A. Kompetensi Inti (KI)**

##### **a. Pengetahuan**

3. **Menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi** tentang **pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif** sesuai dengan bidang dan lingkup kerja **Tata Boga** pada tingkat teknis, spesifik, detil, dan kompleks, berkenaan dengan ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam konteks pengembangan potensi diri sebagai bagian dari keluarga, sekolah, dunia kerja, warga masyarakat nasional, regional, dan internasional.

##### **b. Keterampilan**

4. Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan bidang kerja **Tata Boga**. Menampilkan kinerja di bawah bimbingan dengan mutu dan kuantitas yang terukur sesuai dengan standar kompetensi kerja. Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara efektif, kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, komunikatif, dan solutif dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung. Menunjukkan keterampilan mempersepsi, kesiapan, meniru, membiasakan, gerak mahir, menjadikan gerak alami dalam ranah konkret terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	<b>Kode Dok.</b>	
		<b>No. Revisi</b>	
		<b>Halaman</b>	
		<b>Tanggal</b>	

### **B. Kompetensi Dasar (KD) dan Indikator Pencapaian Kompetensi**

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
3.8. Menerapkan garnish makanan dan minuman	1. Menerapkan garnish makanan dan minuman 2. Mengidentifikasi garnish makanan dan minuman 3. Menyeleksi peralatan dan bahan untuk membuat garnish makanan dan minuman
4.8. Melakukan pembuatan garnish makanan dan minuman	1. Melakukan praktik pembuatan garnish makanan dan minuman

### **C. Tujuan Pembelajaran**

1. Melalui diskusi dan mencari informasi, peserta didik dapat menerapkan garnish makanan dan minuman
2. Melalui diskusi dan mencari informasi, peserta didik dapat mengidentifikasi garnish makanan dan minuman.
3. Melalui diskusi dan mencari informasi, peserta didik dapat Menyeleksi peralatan dan bahan untuk membuat garnish makanan dan minuman .
4. Setelah menerima materi tentang garnish, peserta didik dapat melakukan praktik pembuatan garnish makanan dan minuman

### **D. Materi Pembelajaran**


1. Pengertian, fungsi dan syarat garnish
2. Jenis-jenis garnish
3. Bahan pembuatan garnish
4. Peralatan yang digunakan untuk membuat garnish
5. Macam-macam garnish

### **E. Metode Pembelajaran**

1. Pendekatan : Saintifik
2. Model Pembelajaran :
3. Metode : ceramah, diskusi, tanya jawab dan praktik

### **F. Media Pembelajaran, Alat dan Sumber Belajar**


1. Media : Power Point
2. Alat : LCD, Laptop
3. Sumber Pembelajaran : Buku dan Internet

	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	<b>Kode Dok.</b>	
		<b>No. Revisi</b>	
		<b>Halaman</b>	
		<b>Tanggal</b>	

### G. Langkah – langkah Pembelajaran


#### Pertemuan Pertama

<b>Kegiatan</b>	<b>Diskusi Pembelajaran</b>	<b>Alokasi Waktu</b>
<b>Pendahuluan</b>	1) Guru membuka pelajaran dengan salam dilanjutkan dengan berdoa bersama-sama 2) Guru mengkondisikan suasana belajar yang menyenangkan; 3) Guru menyampaikan kompetensi yang akan dicapai dan manfaatnya dalam kehidupan sehari-hari; 4) Guru menyampaikan garis besar cakupan materi dan kegiatan yang akan dilakukan	10 menit
<b>Inti</b>	1. Siswa mengamati tayangan /gambar/PPT/Video tentang materi garnish. 2. Siswa menanggapi presentasi guru dan menanyakan materi yang belum jelas. 3. Dengan Tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami tentang pengertian, fungsi, syarat , jenis-jenis, bahan pembuat dan peralatan yang digunakan untuk membuat garnish. 4. Guru bersama siswa diminta menyimpulkan tentang materi garnish	120 menit
<b>Penutup</b>	1. Guru dan siswa mengakhiri kegiatan belajar dengan berdo'a.	5 menit
	<b>Total</b>	135 menit

	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	<b>Kode Dok.</b>	
		<b>No. Revisi</b>	
		<b>Halaman</b>	
		<b>Tanggal</b>	

### Pertemuan Kedua


<b>Kegiatan</b>	<b>Diskusi Pembelajaran</b>	<b>Alokasi Waktu</b>
<b>Pendahuluan</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru membuka pelajaran dengan salam dilanjutkan dengan berdoa bersama-sama</li> <li>2. Guru mengkondisikan siswa untuk siap praktik;</li> <li>3. Guru mengecek persiapan siswa/ mise en place: <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Persiapan diri</li> <li>b. Persiapan bahan</li> <li>c. Persiapan alat</li> </ol> </li> </ol>	10 menit
<b>Inti</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik memulai praktik</li> <li>2. Peserta didik memulai praktik secara individu</li> <li>3. Peserta didik melakukan praktik sesuai dengan tertib kerja</li> <li>4. Peserta didik menilaikan hasil praktik pembuatan garnish makanan dan minuman</li> <li>5. Guru member apresiasi hasil praktik peserta didik</li> <li>6. Guru mengevaluasi kinerja peserta didik</li> <li>7. Guru beserta siswa mulai berkemas <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Menyapu</li> <li>▪ Mengepel</li> <li>▪ Bahan/Alat</li> </ul> </li> </ol>	120 menit
<b>Penutup</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru dan siswa menutup pelajaran dengan doa dan salam.</li> </ol>	5 menit
	Total	135 menit

	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	<b>Kode Dok.</b>	
		<b>No. Revisi</b>	
		<b>Halaman</b>	
		<b>Tanggal</b>	

## H. Penilaian

### Prosedur Penilaian Sikap

No	Aspek	Jenis/Teknik	Instrumen
	Sikap	Non Tes : Observasi Jurnal	Observasi Jurnal
	Pengetahuan	Tes : Tertulis	Soal tes tertulis
	Ketrampilan	Non Tes : Unjuk Kerja	Lembar Penilaian untuk kerja

	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	<b>Kode Dok.</b>	
		<b>No. Revisi</b>	
		<b>Halaman</b>	
		<b>Tanggal</b>	

### TES TERTULIS


Prosedur : Post test

Bentuk : essay

Soal : 5 butir

No	Soal	Kunci jawaban	Skor
1	Jelaskan pengertian garnish!	Garnish adalah hiasan untuk makanan dan minuman. Hiasan dalam hal ini adalah segala sesuatu yang umumnya bisa dimakan yang dibuat sedemikian rupa sehingga menunjang penampilan suatu hidangan, sekaligus menggugah selera makan	5
2	Sebutkan dan jelaskan jenis-jenis garnis !	a. <i>Simple Garnish</i> , adalah <i>garnish</i> yang terdiri dari satu bahan atau lebih, biasanya terbuat dari sayur-sayuran, cereal atau makanan-makanan yang sudah jadi, seperti <i>crouton</i> , <i>bread</i> , <i>tart</i> , dan sebagainya. b. <i>Composite Garnish</i> , adalah <i>garnish</i> yang terdiri dari bermacam-macam bahan sebagai hiasan yang sesuai dengan makanan dasar. Bahan-bahan tersebut harus mempunyai perpaduan rasa dan aroma dengan makanan pokok atau bahan satu dengan yang lainnya.	20
3	Jelaskan fungsi garnish	a. Membuat Hidangan tampak indah dan Lebih Menarik b. Menimbulkan Selera Makan c. Menambah Rasa & Aroma yang Lezat	20
4	Sebutkan 5 prinsip dalam pembuatan garnish	a. <b>EDIBELE</b> ( <i>dapat dimakan</i> ) bahan yang digunakan untuk hiasan, terutama yang digunakan langsung pada makan – makanan harus dapat dimakan. b. <b>SUITABLE</b> ( <i>Cocok</i> ) hiasan harus sesuai dengan bahan dan jenis hidangan yang akan dihias. c. <b>MENARIK</b> ( <i>Atraktif</i> ) Hiasan harus menarik. Warna, tekstur, media, proporsi, alur garis, dinamika harus sesuai agar hiasan mempunyai nilai seni tersendiri. d. <b>MENJADI CENTERPIECE</b> Garnish harus menjadi pusat perhatian. Proporsi garnish hanya 25 %. e. <b>Tematis</b> Hiasan harus menunjukkan tema dari acara.	25
5	Sebutkan 10 bahan pembuatan garnish	Tomat, Timun, Wortel, Lobak, Cabai merah teropong, Cabai keriting, Lemon, Bawang Bombay, sledri, daun bawang dll.	30
Jumlah			100



	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	<b>Kode Dok.</b>	
		<b>No. Revisi</b>	
		<b>Halaman</b>	
		<b>Tanggal</b>	

**A. Rubrik Penilaian**  
**Penilaian post test**  
**Cara Penilaian**


	Kriteria	Skor
1. Jelaskan pengertian garnish	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Skor 5 kriteria sangat baik jika, siswa mampu menjelaskan pengertian lengkap</li> <li>❖ Skor 3 kriteria baik jika, mampu menjelaskan pengertian tetapi kurang lengkap</li> <li>❖ Skor 2 kriteria cukup jika siswa mampu menjelaskan tetapi tidak lengkap</li> <li>❖ Skor 0 kriteria kurang baik/salah jika siswa tidak mampu menjelaskan</li> </ul>	5
2. Sebutkan dan jelaskan jenis-jenis garnish	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Skor 20 kriteria sangat baik jika, siswa mampu menyebutkan dan menjelaskan 2 jenis garnish secara lengkap</li> <li>❖ Skor 15 kriteria baik jika, mampu menyebutkan dan menjelaskan 1 jenis garnish</li> <li>❖ Skor 10 kriteria cukup jika siswa mampu menyebutkan 2 jenis garnish</li> <li>❖ Skor 5 kriteria kurang baik/salah jika siswa tidak mampu menyebutkan jenis-jenis garnish</li> </ul>	20
3. Jelaskan fungsi garnish	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Skor 20 kriteria sangat baik jika, siswa mampu menyebutkan 3 fungsi garnish</li> <li>❖ Skor 15 kriteria baik jika, mampu menyebutkan 2 fungsi garnish</li> <li>❖ Skor 10 kriteria cukup jika siswa mampu menyebutkan 1 fungsi garnish</li> <li>❖ Skor 5 kriteria kurang baik/salah jika siswa tidak mampu menyebutkan fungsi garnish</li> </ul>	20
4. Jelaskan 5 prinsip dalam pembuatan garnish	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Skor 25 kriteria sangat baik jika, siswa mampu menyebutkan 5 prinsip dalam pembuatan garnish</li> <li>❖ Skor 20 kriteria baik jika, mampu menyebutkan 4 prinsip dalam pembuatan garnish</li> <li>❖ Skor 15 kriteria cukup jika siswa mampu menyebutkan 1-3 prinsip dalam pembuatan garnish</li> <li>❖ Skor 0 kriteria kurang baik/salah jika siswa tidak mampu menyebutkan prinsip dalam pembuatan garnish</li> </ul>	25
5. Sebutkan 10 bahan pembuatan garnish	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Skor 30 kriteria sangat baik jika, siswa mampu menyebutkan 10 bahan pembuatan garnish</li> <li>❖ Skor 15 kriteria baik jika, mampu menyebutkan 5 bahan pembuatan garnish</li> <li>❖ Skor 3 kriteria cukup jika siswa mampu menyebutkan 1 bahan pembuatan garnish</li> <li>❖ Skor 0 kriteria kurang baik/salah jika siswa tidak mampu menyebutkan bahan pembuatan garnish</li> </ul>	30
	Total	100

**TOTAL PENCAPAIAN MAKSIMAL : skor yang diperoleh**

Klaten, 08 Oktober 2017


Guru Pembimbing

Mahasiswa PLT

	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	<b>Kode Dok.</b>	
		<b>No. Revisi</b>	
		<b>Halaman</b>	
		<b>Tanggal</b>	

Madya Natun NB, S.Pd.T  
NIP. 19781010 200902 2 001

Hanifatur Rosyidah  
NIM. 14511241053

	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	<b>Kode Dok.</b>	
		<b>No. Revisi</b>	
		<b>Halaman</b>	
		<b>Tanggal</b>	

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)**  
**KURIKULUM 2013**

Satuan Pendidikan : **SMK N 3 Klaten**  
Mata Pelajaran : Boga Dasar  
Kelas/ Semester : XI / 1  
Materi Pokok : Lipatan Daun  
Alokasi Waktu : 170 menit (3 x2x 45 menit)


**A. Kompetensi Inti (KI)**

a. Pengetahuan

3. **Menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi** tentang **pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif** sesuai dengan bidang dan lingkup kerja **Tata Boga** pada tingkat teknis, spesifik, detil, dan kompleks, berkenaan dengan ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam konteks pengembangan potensi diri sebagai bagian dari keluarga, sekolah, dunia kerja, warga masyarakat nasional, regional, dan internasional.

b. Keterampilan

4. Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan bidang kerja **Tata Boga**. Menampilkan kinerja di bawah bimbingan dengan mutu dan kuantitas yang terukur sesuai dengan standar kompetensi kerja. Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara efektif, kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, komunikatif, dan solutif dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung. Menunjukkan keterampilan mempersepsi, kesiapan, meniru, membiasakan, gerak mahir, menjadikan gerak alami dalam ranah konkret terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	<b>Kode Dok.</b>	
		<b>No. Revisi</b>	
		<b>Halaman</b>	
		<b>Tanggal</b>	

### **B. Kompetensi Dasar (KD) dan Indikator Pencapaian Kompetensi**

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
3.7. Menganalisis lipatan daun dan alas hidangan	1. Menganalisis lipatan daun dan alas hidangan 2. Mengidentifikasi berbagai lipatan daun dan alas hidangan 3. Menyeleksi alat dan bahan untuk membuat lipatan daun dan alas hidangan
4.7. Menampilakan lipatan daun dan alas hidangan	1. Praktik membuat alas hidangan dan lipatan daun

### **C. Tujuan Pembelajaran**

1. Melalui diskusi dan mencari informasi, peserta didik dapat menerapkan lipatan daun dan alas hidangan
2. Melalui diskusi dan mencari informasi, peserta didik dapat mengidentifikasi berbagai lipatan daun dan alas hidangan
3. Melalui diskusi dan mencari informasi, peserta didik dapat menyeleksi alat dan bahan untuk membuat lipatan daun dan alas hidangan.
4. Setelah menerima materi tentang lipatan daun dan alas hidangan, peserta didik dapat melakukan praktik pembuatan lipatan daun dan alas hidangan

### **D. Materi Pembelajaran**


1. Pengertian lipatan daun
2. Macam-macam lipatan daun
3. Bahan dan alat untuk pembuatan lipatan
- 4.

### **E. Metode Pembelajaran**

1. Pendekatan : Saintifik
2. Model Pembelajaran :
3. Metode : ceramah, diskusi, tanya jawab dan praktik

### **F. Media Pembelajaran, Alat dan Sumber Belajar**


1. Media : Power Point
2. Alat : LCD, Laptop
3. Sumber Pembelajaran : buku dan internet

	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	<b>Kode Dok.</b>	
		<b>No. Revisi</b>	
		<b>Halaman</b>	
		<b>Tanggal</b>	

### G. Langkah – langkah Pembelajaran


#### Pertemuan Pertama

<b>Kegiatan</b>	<b>Diskusi Pembelajaran</b>	<b>Alokasi Waktu</b>
<b>Pendahuluan</b>	1) Guru membuka pelajaran dengan salam dilanjutkan dengan berdoa bersama-sama 2) Guru mengkondisikan suasana belajar yang menyenangkan; 3) Guru mengabsen kehadiran peserta didik 4) Guru menyampaikan kompetensi yang akan dicapai dan manfaatnya dalam kehidupan sehari-hari; 5) Guru menyampaikan garis besar cakupan materi dan kegiatan yang akan dilakukan	10 menit
<b>Inti</b>	1. Siswa mengamati tayangan /gambar/PPT/Video tentang materi lipatan daun. 2. Siswa menanggapi presentasi guru dan menanyakan materi yang belum jelas. 3. Dengan Tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami tentang pengertian, fungsi, jenis-jenis, bahan pembuat dan peralatan yang digunakan untuk membuat lipatan daun. 4. Guru bersama siswa diminta menyimpulkan tentang materi lipatan daun	120 menit
<b>Penutup</b>	1. Guru dan siswa mengakhiri kegiatan belajar dengan berdo'a.	5 menit
	<b>Total</b>	135 menit

	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	<b>Kode Dok.</b>	
		<b>No. Revisi</b>	
		<b>Halaman</b>	
		<b>Tanggal</b>	

**Pertemuan Kedua**

Kegiatan	Diskusi Pembelajaran	Alokasi Waktu
<b>Pendahuluan</b>	1. Guru membuka pelajaran dengan salam dilanjutkan dengan berdoa bersama-sama 2. Guru mengkondisikan siswa untuk siap praktik; 3. Guru mengecek persiapan siswa/ mise en place: <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Persiapan diri</li> <li>b. Persiapan bahan</li> <li>c. Persiapan alat</li> </ul>	10 menit
<b>Inti</b>	1. Peserta didik memulai praktik 2. Peserta didik memulai praktik secara individu berbagai macam lipatan daun yaitu: <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Sisik ikan</li> <li>b. Kuku garuda</li> <li>c. Leher kuda</li> <li>d. Double kuku garuda</li> <li>e.</li> </ul> 3. Peserta didik melakukan praktik sesuai dengan tertib kerja 4. Peserta didik menilaikan hasil praktik pembuatan lipatan daun. 5. Guru memberi apresiasi hasil praktik peserta didik 6. Guru mengevaluasi kinerja peserta didik 7. Guru beserta siswa mulai berkemas <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Menyapu</li> <li>▪ Mengepel</li> <li>▪ Bahan/Alat</li> </ul>	120 menit
<b>Penutup</b>	1. Guru dan siswa menutup pelajaran dengan doa dan salam.	5 menit
	Total	135 menit

	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	<b>Kode Dok.</b>	
		<b>No. Revisi</b>	
		<b>Halaman</b>	
		<b>Tanggal</b>	

## H. Penilaian

### Prosedur Penilaian Sikap


No	Aspek	Jenis/Teknik	Instrumen
	Sikap	Non Tes : Observasi Jurnal	Observasi Jurnal
	Pengetahuan	Tes :	
	Ketrampilan	Non Tes : Unjuk Kerja	Lembar Penilaian untuk kerja

Guru Pembimbing

Klaten, 08 Oktober 2017  
Mahasiswa PLT

Madya Natun NB, S.Pd.T  
NIP. 19781010 200902 2 001

Hanifatur Rosyidah  
NIM. 14511241053

	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	<b>Kode Dok.</b>	
		<b>No. Revisi</b>	
		<b>Halaman</b>	
		<b>Tanggal</b>	

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)**  
**KURIKULUM 2013**

Satuan Pendidikan : **SMK N 3 Klaten**  
Mata Pelajaran : Pengantar Pariwisata  
Kelas/ Semester : XI / 1  
Materi Pokok : 3.3 Menerapkan teknik potongan bahan makanan  
4.3 Melakukan praktik membuat potongan bahan makanan  
Alokasi Waktu : 135 menit (3 x 45 menit)

**A. Kompetensi Inti (KI)**


a. Pengetahuan

3. **Menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi** tentang **pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif** sesuai dengan bidang dan lingkup kerja **Tata Boga** pada tingkat teknis, spesifik, detil, dan kompleks, berkenaan dengan ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam konteks pengembangan potensi diri sebagai bagian dari keluarga, sekolah, dunia kerja, warga masyarakat nasional, regional, dan internasional.

b. Keterampilan

4. Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan bidang kerja **Tata Boga**. Menampilkan kinerja di bawah bimbingan dengan mutu dan kuantitas yang terukur sesuai dengan standar kompetensi kerja. Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara efektif, kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, komunikatif, dan solutif dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung. Menunjukkan keterampilan mempersepsi, kesiapan, meniru, membiasakan, gerak mahir, menjadikan gerak alami dalam ranah konkret terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.



	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	<b>Kode Dok.</b>	
		<b>No. Revisi</b>	
		<b>Halaman</b>	
		<b>Tanggal</b>	

## B. Kompetensi Dasar (KD) dan Indikator Pencapaian Kompetensi

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
3.3. Menerapkan teknik potongan bahan makanan	1. Menerapkan berbagai teknik potongan bahan makanan 2. Mengidentifikasi berbagai potongan bahan makanan hewani maupun nabati 3. Menyeleksi peralatan untuk membuat berbagai potongan bahan makanan hewani dan nabati
4.3. Melakukan praktik membuat potongan bahan makanan	1. Melakukan praktik membuat berbagai potongan bahan makanan hewani maupun nabati

## C. Tujuan Pembelajaran

1. Melalui diskusi dan mencari informasi, peserta didik dapat menjelaskan pengertian sayuran
2. Melalui diskusi dan mencari informasi, peserta didik dapat menyebutkan jenis-jenis potongan sayur
3. Melalui diskusi dan mencari informasi, peserta didik dapat menjelaskan cara memilih sayuran yang berkualitas
4. Setelah menerima penugasan, peserta didik dapat menerapkan cara membuat potongan sayuran dengan benar dan trampil

## D. Materi Pembelajaran


1. Pengertian sayuran
2. Jenis-jenis sayuran
3. Cara memilih sayuran yang berkualitas
4. Jenis-jenis potongan sayuran

## E. Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : Saintifik
2. Model Pembelajaran : CTL (Contextual Teaching and Learning)
3. Metode : ceramah, diskusi, tanya jawab dan praktik

## F. Media Pembelajaran, Alat dan Sumber Belajar


1. Media : Handout
2. Alat :
3. Sumber Pembelajaran : buku dan internet

	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	<b>Kode Dok.</b>	
		<b>No. Revisi</b>	
		<b>Halaman</b>	
		<b>Tanggal</b>	

### G. Langkah – langkah Pembelajaran


#### Pertemuan Pertama

<b>Kegiatan</b>	<b>Diskusi Pembelajaran</b>	<b>Alokasi Waktu</b>
<b>Pendahuluan</b>	1) Guru membuka pelajaran dengan salam dilanjutkan dengan berdoa bersama-sama 2) Guru mengkondisikan suasana belajar yang menyenangkan; 3) Guru mengabsen kehadiran peserta didik 4) Guru menyampaikan kompetensi yang akan dicapai dan manfaatnya dalam kehidupan sehari-hari; 5) Guru menyampaikan garis besar cakupan materi dan kegiatan yang akan dilakukan	10 menit
<b>Inti</b>	1. Peserta didik mengamati video/gambar/film yang berkaitan dengan materi yang akan disampaikan 2. Guru mulai menerangkan materi tentang potongan sayuran 3. Guru memberikan umpan kepada siswa agar siswa berfikir 4. Peserta didik menjawab pertanyaan yang diberikan oleh guru. 5. Guru memberikan umpan balik terhadap proses dan hasil pembelajaran 6. Guru bersama peserta didik membuat kesimpulan tentang pelajaran yang telah dipelajari.	120 menit
<b>Penutup</b>	1. Guru dan peserta didik menutup pelajaran dengan doa dan salam.	5 menit
	<b>TOTAL</b>	135 menit

	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	<b>Kode Dok.</b>	
		<b>No. Revisi</b>	
		<b>Halaman</b>	
		<b>Tanggal</b>	

**Pertemuan Kedua**

<b>Kegiatan</b>	<b>Diskusi Pembelajaran</b>	<b>Alokasi Waktu</b>
<b>Pendahuluan</b>	1. Guru membuka pelajaran dengan salam dilanjutkan dengan berdoa bersama-sama 2. Guru mengabsen kehadiran siswa 3. Guru mengkondisikan siswa untuk siap praktik; 4. Guru mengecek persiapan siswa/ mise en place: <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Persiapan diri</li> <li>b. Persiapan bahan</li> <li>c. Persiapan alat</li> </ul>	10 menit
<b>Inti</b>	1. Peserta didik memulai praktik secara individu. 2. Peserta didik membuat berbagai macam bentuk potongan sayur, terdiri dari: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Jardinièr</li> <li>▪ Julient</li> <li>▪ Macedoine</li> <li>▪ Cube</li> <li>▪ Brunois</li> <li>▪ Slice</li> <li>▪ Chopped</li> <li>▪ Vichy</li> <li>▪ Turning</li> <li>▪ diamond shape</li> <li>▪ paysanne</li> <li>▪ chiffonnade</li> </ul> 3. Peserta didik melakukan praktik sesuai dengan tertib kerja 4. Peserta didik menilaikan hasil praktik pembuatan potongan sayuran 5. Guru memberi apresiasi hasil praktik peserta didik 6. Guru mengevaluasi kinerja peserta didik 7. Guru beserta siswa mulai berkemas <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Menyapu</li> <li>▪ Mengepel</li> <li>▪ Bahan/Alat</li> </ul>	120 menit
<b>Penutup</b>	1. Guru dan siswa menutup pelajaran dengan doa dan salam.	5 menit
	Total	135 menit

	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	<b>Kode Dok.</b>	
		<b>No. Revisi</b>	
		<b>Halaman</b>	
		<b>Tanggal</b>	

**H. Penilaian**

**Prosedur Penilaian Sikap**

No	Aspek	Jenis/Teknik	Instrumen
	Sikap	Non Tes : Observasi Jurnal	Observasi Jurnal
	Pengetahuan	Tes :	
	Ketrampilan	Non Tes : Unjuk Kerja	Lembar Penilaian untuk kerja

Klaten, 08 Oktober 2017

Guru Pembimbing

Mahasiswa PLT

Madya Natun NB, S.Pd.T

Hanifatur Rosyidah

NIP. 19781010 200902 2 001

NIM. 14511241053

**PERANGKAT PEMBELAJARAN P2MI  
(PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN  
INDONESIA) KELAS XII**

**OLEH:**

# DAFTAR HADIR SISIWA

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten

Mata Pelajaran : P2MI

Kelas/Semester : XI TATA BOGA 5

Tahun Pelajaran :

NO	NIS	NAMA SISWA	PERTEMUAN																				JUMLAH		
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	S	I	A
			TANGGAL																						
1	8738	ALDI CAHYO SASONGKO	v	v	v	v	v	v	v	v															
2	8739	ALFATHUR RAFLIE	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
3	8740	ANISA NUR PRATIWI	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
4	8741	BADRIANA PUTRI SABILA	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
5	8742	DIAN SILVI ANDRIANI	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
6	8743	DRIANITA NISFIA YUZAKI	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
7	8744	DYAH INSAN PERTIWI	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
8	8745	GALIH KUSUMA DEWI	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
9	8746	INDAH NUR HIDAYAH	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
10	8747	INTAN NIRMALA TRI HAPSARI	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
11	8748	JANET PRISILIA NOVITASARI	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
12	8749	LESTIA NOVIANTI	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
13	8750	LILIK FEBRIYANTO	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
14	8751	LINA FITRIANI	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
15	8752	LUSIANA NINGRUM	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
16	8753	MELLA NUR SAFITRI	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
17	8754	NAJIB TRI MARYADI	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
18	8729	NANDA PUTRI CHAHYANI	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
19	8730	NINA AGUS TRININGSIH	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
20	8731	NOVIA NUR WULANDARI	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
21	8755	NOVITA SARI	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
22	8732	NOVYTA WAHYU UTAMI	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
23	8756	NURUL OKTAVIA	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
24	8733	RATRI ARINA DEWI	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
25	8734	RISMA PUTRI NOVIANDARY	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
26	8737	SYIFA NADIA NUR AZIZAH	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
27																									
28																									
29																									
30																									

Klaten,.....  
Guru Mata Pelajaran

Hanifatur Rosyidah  
NIM 14511241040

# **LEMBAR PENILAIAN KETERAMPILAN**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten

Kelas : XII TATA BOGA 2

Mata Pelajaran :

Semester :

Tahun Pelajaran :

No	Nama	Komponen Nilai Ketrampilan (skala 100)																	
		Kinerja Proses					Kinerja Produk					Proyek					Portofolio		
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	
1	ALDI CAHYO SASONGKO																		
2	ALFATHUR RAFLIE																		
3	ANISA NUR PRATIWI																		
4	BADRIANA PUTRI SABILA																		
5	DIAN SILVI ANDRIANI																		
6	DRIANITA NISFIA YUZAKI																		
7	DYAH INSAN PERTIWI																		
8	GALIH KUSUMA DEWI																		
9	INDAH NUR HIDAYAH																		
10	INTAN NIRMALA TRI HAPSARI																		
11	JANET PRISILIA NOVITASARI																		
12	LESTIA NOVIANTI																		
13	LILIK FEBRIYANTO																		
14	LINA FITRIANI																		
15	LUSIANA NINGRUM																		
16	MELLA NUR SAFITRI																		
17	NAJIB TRI MARYADI																		
18	NANDA PUTRI CHAHYANI																		
19	NINA AGUS TRININGSIH																		
20	NOVIA NUR WULANDARI																		
21	NOVITA SARI																		
22	NOVYTA WAHYU UTAMI																		
23	NURUL OKTAVIA																		
24	RATRI ARINA DEWI																		
25	RISMA PUTRI NOVIANDARY																		
26	SYIFA NADIA NUR AZIZAH																		
27																			
28																			
29																			
30																			

Klaten,  
Guru Mata Pelajaran

Hanifatur Rosyidah  
NIM 14511241040

# LEMBAR NILAI PENGETAHUAN

Status Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten  
 Kelas : XII Tata Boga 2  
 Mata Pelajaran :  
 Semester :  
 Tahun Pelajaran :

No	Nama	Komponen Nilai Pengetahuan (100)														UTS	UAS
		Ulangan Harian															
		UH 1	R/P	UH 2	R/P	UH 3	R/P	UH 4	R/P	UH 5	R/P	TT	TMTT				
1	ALDI CAHYO SASONGKO																
2	ALFATHUR RAFLIE																
3	ANISA NUR PRATIWI																
4	BADRIANA PUTRI SABILA																
5	DIAN SILVI ANDRIANI																
6	DRIANITA NISFIA YUZAKI																
7	DYAH INSAN PERTIWI																
8	GALIH KUSUMA DEWI																
9	INDAH NUR HIDAYAH																
10	INTAN NIRMALA TRI HAPSARI																
11	JANET PRISILIA NOVITASARI																
12	LESTIA NOVIANTI																
13	LILIK FEBRIYANTO																
14	LINA FITRIANI																
15	LUSIANA NINGRUM																
16	MELLA NUR SAFITRI																
17	NAJIB TRI MARYADI																
18	NANDA PUTRI CHAHYANI																
19	NINA AGUS TRININGSIH																
20	NOVIA NUR WULANDARI																
21	NOVITA SARI																
22	NOVYTA WAHYU UTAMI																
23	NURUL OKTAVIA																
24	RATRI ARINA DEWI																
25	RISMA PUTRI NOVIANDARY																
26	SYIFA NADIA NUR AZIZAH																
27																	
28																	
29																	
30																	

Keterangan:

UH : Ulangan Harian

R/P : Remidi/Pengayaan

TT : Tugas Terstruktur

TMTT : Tugas Mandiri Tidak Terstruktur

UTS : Ulangan Tengah Semester

UAS : Ujian Akhir Semester

Klaten,

Guru Mata Pelajaran

Hanifatur Rosyidah

NIM 14511241040





	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PPP/FO-001
		Status Revisi	1
	JURNAL PEMBELAJARAN	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

JURNAL PEMBELAJARAN

SMK NEGERI 3 KLATEN

TAHUN PELAJARAN 2017/2018

Satuan Pendidikan

:

SMK Negeri 3 Klaten

Paket Keahlian

:

Jasa Boga

Mata Pelajaran

:

P2MI

Tahun Pelajaran

:

2017 / 2018

Semester

:

Gasal

Per tem uan	Tanggal	Uraian	Ket.	Ttd/nama siswa
1				
2				
3				
4				
5				
6				



## FORMULIR

[illegible]

WK1/PPP/FO-001

Status Revisi

---

1

## JURNAL PEMBELAJARAN

Halaman

---

2 dari 1

Tanggal Terbit

1 Juli 2015

[illegible]

Klaten, Oktober 2017

Guru Pembimbing,

Mahasiswa PLT,

Madya Natun NB, S.Pd.T  
NIP.19781010 200902 2 001

Hanifatur Rosyidah  
NIM.14511241040

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PPP/FO-004
		Status Revisi	04
	<b>CATATAN HAMBATAN BELAJAR SISWA</b>	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2014

CATATAN HAMBATAN BELAJAR SISWA

Satuan Pendidikan : SMK N 3 Klaten  
Semester/Tahun : Gasal / 2017-2018

No	Hari/Tgl	Nama Siswa	Kelas	Uraian Hambatan	Tindak lanjut

\* Jika belum dapat diselesaikan  
Laporkan kepada kepala sekolah hambatan yang tidak dapat diselesaikan secara mandiri

Klaten , Juli

2017

Pelajaran


Guru Mata

Puspitarti

199403 2 004

Dra.Kristiyani

NIP. 19661222

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-004
		Status Revisi	0
	<b>PERHITUNGAN MINGGU EFEKTIF</b>	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

**SEMESTER GASAL 2017 / 2018**


**KELAS XII**

No.	Nama Bulan	Jumlah Minggu Dalam Semester	Jumlah Minggu Tidak Efektif	Jumlah Minggu Efektif
1.	Juli	4	4	-
2.	Agustus	5	5	-
3.	September	4	1	3
4.	Oktober	4	1	3
5.	November	5	-	5
6.	Desember	4	3	1
	<b>Jumlah</b>	<b>26</b>	<b>14</b>	<b>12</b>

**SEMESTER GENAP 2017 / 2018**

**KELAS XII**

No.	Nama Bulan	Jumlah Minggu Dalam Semester	Jumlah Minggu Tidak Efektif	Jumlah Minggu Efektif
1.	Januari	5	-	5
2.	Februari	4	2	2
3.	Maret	4	4	-
4.	April	4	4	-
5.	Mei	5	5	-
6.	Juni	4	4	-
	<b>Jumlah</b>	<b>26</b>	<b>16</b>	<b>7</b>

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-005
		Status Revisi	0
	PROGRAM TAHUNAN	Halaman	1 dari 2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

# PROGRAM TAHUNAN

MATA PELAJARAN : PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN  
MAKANAN INDONESIA

KELAS : XII


TAHUN PELAJARAN : 2017-2018

DISUSUN OLEH :

N A M A : Madya Natun Nurul B, S.Pd.T

N I P : 19781010 200902 2 001

SMK NEGERI 3 KLATEN  
2017-2018

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-005
		Status Revisi	0
	<b>PROGRAM TAHUNAN</b>	Halaman	2 dari 2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

**PROGRAM TAHUNAN**

MATA PELAJARAN : PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA

SATUAN PENDIDIKAN : SMK NEGERI 3 KLATEN

KELAS : XII

TAHUN PELAJARAN : 2017-2018

SEMESTER	❖ KOMPETENSI INTI ❖ KOMPETENSI DASAR	JUMLAH JAM PELAJARAN		KET.
		Tatap Muka	Praktek Sekolah	
I	3.1. Menganalisis makanan Sepinggan 4.1 Membuat makanan Sepinggan	1	1	
	3.2 Menganalisis lauk pauk masakan Indonesia 4.2 Membuat lauk pauk masakan Indonesia	1	2	
	Uji Kompetensi		1	
	3.3 Membedakan hidangan sayur Indonesia 4.3 Membuat hidangan sayur Indonesia	1	1	
	3.4 Menganalisis makanan penutup Indonesia 4.4 Membuat makanan penutup Indonesia	1	1	
	Uji Kompetensi		2	
	<b>JUMLAH</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	
II	3.5 Menyusun & menganalisis set menu makanan Indonesia 4.5 Membuat set menu makanan Indonesia	2	3	
	Uji Kompetensi		2	
	<b>JUMLAH</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	
	<b>JUMLAH TOTAL</b>	<b>6</b>	<b>13</b>	

Klaten, Juli 2017


Mengetahui,

Kepala Sekolah

Guru Mata Pelajaran

Narimo, S.Pd, MM  
NIP. 19650420 198901 1 003

Madya Natun NB, S.Pd.T  
NIP. 19781010 200902 2 001

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
		Status Revisi	0
	PROGRAM SEMESTER	Halaman	1 dari 5
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

PROGRAM SEMESTER

MATA PELAJARAN

:

PENGOLAHAN DAN  
PENYAJIAN  
MAKANAN INDONESIA

KELAS

:

XII

SEMESTER

:

I & II

TAHUN PELAJARAN

:

2017-2018

DISUSUN OLEH :

N A M A

:

Madya Natun Nurul B,S.Pd.T

N I P


:

19781010 200902 2 001

SMK NEGERI 3 KLATEN

2017-2018



	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
		Status Revisi	0
	PROGRAM SEMESTER	Halaman	2 dari 5
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015


PERHITUNGAN MINGGU DAN JUMLAH JAM EFEKTIF

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia  
Kelas : XII  
Semester : I  
Tahun Pelajaran : 2017-2018  
Mengajar per minggu : 6 jam pelajaran

Hari	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu
Jam Ke	Kelas	Kelas	Kelas	Kelas	Kelas	Kelas
1						
2						
3						
4						
5						
6				P2MI XII BO2		
7				“		
8				“		
9				“		
10				“		
11				“		

Keterangan:

.....  
  
.....

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
		Status Revisi	0
	PROGRAM SEMESTER	Halaman	3 dari 5
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015


No.	Nama Bulan	Jumlah Minggu Dalam Semester	Jumlah Minggu Tidak Efektif	Jumlah Minggu Efektif
	Juli	4	4	-
	Agustus	5	5	-
	September	4	1	3
	Oktober	4	1	3
	November	5	-	5
	Desember	4	3	1
	Jumlah	26	14	12

**Rincian** : Jumlah jam pembelajaran yang efektif untuk pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia

( 6 Jam per Minggu) adalah :  
**12 Minggu x 6 Jam Pelajaran = 72 Jam Pelajaran**

Digunakan untuk :

Pembelajaran/Materi Pokok			72 Jam Pelajaran
Materi 1. Membuat makanan Sepinggan	Teori	6 jam	
	Praktek	6 jam	
Materi 2. Membuat lauk pauk masakan Indonesia	Teori	6 jam	
	Praktek	12 jam	
Materi 3. Membuat hidangan sayur Indonesia	Teori	6 jam	
	Praktek	6 jam	
Materi 4. Membuat makanan penutup	Teori	6 jam	
	Praktek	6 jam	
Ulangan Harian/Uji Kompetensi			18 Jam Pelajaran
<b>Jumlah</b>			<b>72 Jam Pelajaran</b>

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
		Status Revisi	0
	PROGRAM SEMESTER	Halaman	4 dari 5
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

PERHITUNGAN MINGGU DAN JUMLAH JAM EFEKTIF

Mata Pelajaran
: Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia

Kelas
: XII

Semester
: II

Tahun Pelajaran
: 2017-2017


Mengajar per minggu
: 6 jam pelajaran

Hari	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu
Jam Ke	Kelas	Kelas	Kelas	Kelas	Kelas	Kelas
1						
2						
3						
4						
5						
6				P2MI XII BO2		
7				“		
8				“		
9				“		
10				“		
11				“		

Keterangan:

.....

No.	Nama Bulan	Jumlah Minggu Dalam Semester	Jumlah Minggu Tidak Efektif	Jumlah Minggu Efektif
1.	Januari	4	-	4
2.	Februari	4	1	3
3.	Maret	-	-	-
4.	April	-	-	-
5.	Mei	-	-	-
6.	Juni	-	-	-
	Jumlah	8	1	7

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
		Status Revisi	0
	<b>PROGRAM SEMESTER</b>	Halaman	5 dari 5
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

**Rincian** : Jumlah jam pembelajaran yang efektif untuk pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia

( 6 Jam per Minggu) adalah :  
**7 Minggu x 6 Jam Pelajaran = 42 Jam Pelajaran**

Digunakan untuk :

Pembelajaran/Materi Pokok	48 Jam Pelajaran
<div>Materi 1. Membuat set menu makanan Indonesia</div> <div>Teori 12 jam</div> <div>Praktek 18 jam</div>	
Ulangan Harian	12 Jam Pelajaran
<b>Jumlah</b>	<b>42 Jam Pelajaran</b>

Klaten, Juli 2017


Memeriksa dan Menyetujui:

Kepala Sekolah

Guru Mata Pelajaran

Narimo, S.Pd, MM  
NIP. 19650420 198901 1 003

Madya Natun NB, S.Pd.T  
NIP. 19781010 200902 2 001

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	<b>SILABUS</b>	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

### SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK

Paket Keahlian : Jasa Boga

Mata Pelajaran : Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia

Kelas/ Semester : XII/1 dan 2

Kompetensi Inti :

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Mengembangkan perilaku ( jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif ) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI3 : Memahami, menerapkan , menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4 : Mengolah, menyaji, menalar dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.			<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang makanan sepinggan</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian , fungsi, jenis-jenis, bumbu, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan makanan sepinggan Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing – masing makanan sepinggan Indonesia; apakah makanan sepinggan banyak dijumpai</li> </ul>	<p><b>Observasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</li> </ul> <p><b>Portofolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laporan tertulis kelompok</li> </ul> <p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Catatan perkembangan</li> </ul>	2 TM ( @ 6 JPL )	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Bahan praktik</li> <li>Alat praktik</li> <li>Buku referensi</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja			pada menu makanan jajanan Indonesia  <b>Mengumpulkan Data</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat makanan sepinggan dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Menganalisis secara berkelompok makanan sepinggan yang telah dibuat dan dibandingkan dengan kriteria hasil</li> </ul> <b>Mengasosiasi :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik makanan sepinggan</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat makanan sepinggan</li> </ul> <b>Mengkomunikasikan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan makanan sepinggan</li> <li>Mempresentasikan hasil praktik pembuatan makanan sepinggan</li> </ul>	ngan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran  <b>Tes Kinerja</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>membuat makanan sepinggan</li> </ul>		
3.1 Menganalisis makanan sepinggan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mendiskripsikan pengertian makanan sepinggan</li> <li>Mengidentifikasi jenis makanan sepinggan</li> <li>Cara penyimpanan makanan sepinggan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Makanan sepinggan</li> <li>Pembuatan makanan sepinggan</li> </ul>				
4.1. Membuat makanan sepinggan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menyiapkan bahan dan bumbu sesuai</li> </ul>					

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	dengan resep <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyiapkan alat sesuai dengan tehnik memasak yang digunakan</li> <li>• Mengolah dan menyajikan makanan sepinggan sesuai standart porsi</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Tugas Terstruktur:</b> Membuat kliping aneka makanan sepinggan dari internet</li> </ul>			
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbakat keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.			<b>Mengamati :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang lauk pauk masakan Indonesia</li> </ul> <b>Menanya :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, bumbu ,bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan lauk pauk masakan Indonesiaserta apakah ada perbedaan dari masing – masing lauk pauk masakan Indonesia dan continental</li> </ul> <b>Mengumpulkan Data :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> </ul>	<b>Observasi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</li> </ul> <b>Portofolio</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laporan tertulis kelompok</li> </ul> <b>Tes</b> Tes tertulis  <b>Jurnal</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama</li> </ul>	4 TM ( @ 6 JPL )	<ul style="list-style-type: none"> <li>• foto/film/gambar</li> <li>• Bahan praktik</li> <li>• Alat praktik</li> <li>• Buku referensi</li> </ul>
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia  2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung						



Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>awab, peduli,santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan praktik membuat lauk pauk masakan Indonesia dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>• Menganalisis secara berkelompok lauk pauk makanan Indonesia yang telah dibuat dan dibandingkan dengan kriteria hasil</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat lauk pauk masakan IndonesiaMenyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat lauk pauk masakan Indonesia</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan lauk pauk masakan Indonesia</li> <li>• Mempresentasikan hasil praktik pembuatan lauk pauk masakan Indonesia</li> </ul> <p>• <b>Tugas Terstruktur:</b> x</p>	<p>pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• membuat lauk pauk masakan Indonesia</li> </ul>		
3.2.Menganalisis lauk pauk masakan Indonesia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mendiskripsikan pengertian masakan lauk pauk indonesia</li> <li>• Mengidentifikasi jenis masakan lauk pauk indonesia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lauk pauk masakan Indonesia</li> <li>• Pembuatan lauk pauk masakan Indonesia</li> </ul>				
4.2. Membuat lauk pauk masakan Indonesia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyiapkan bahan dan bumbu sesuai dengan resep</li> <li>• Menyiapkan alat sesuai dengan tehnik memasak yang digunakan</li> <li>• Mengolah dan menyajikan masakan lauk pak</li> </ul>					

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	indonesia sesuai standart resep					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.			<b>Mengamati</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan sayur Indonesia</li> </ul> <b>Menanya</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian soto, jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan sayur Indonesiaserta apakah ada perbedaan dari masing – masing hidangan sayur Indonesia</li> </ul> <b>Mengumpulkan Data</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat hidangan sayur Indonesiadan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Secara berkelompok membedakan berbagai lauk pauk makanan Indonesia yang telah dibuat</li> </ul> <b>Mengasosiasi</b>	<b>Observasi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</li> </ul> <b>Portofolio</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laporan tertulis kelompok</li> </ul> <b>Tes</b> <p>Tes tertulis</p> <b>Jurnal</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Catatanperkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</li> </ul> <b>Tes Kinerja</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>membuat hidangan sayur Indonesia</li> </ul>	2 TM ( @ 6 JPL )	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Bahan praktik</li> <li>Alat praktik</li> <li>Buku referensi</li> </ul>
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja		<ul style="list-style-type: none"> <li>Hidangan sayur Indonesia</li> </ul>				

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.3 Membedakan hidangan sayur Indonesia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mendiskripsikan pengertian hidangan sayur indonesia</li> <li>• Mengidentifikasi jenis sayur indonesia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembuatan hidangan sayur Indonesia</li> <li>• Penanganan sampah pada saat praktik</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan sayur Indonesia</li> <li>• Memisahkan sampah organik dan an organik(sampah organik dimasukkan dalam komposter)</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan sayur IndonesiaMengkomunikasikan</li> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan hidangan sayur Indonesia</li> <li>• Mempresentasikan hasil praktik pembuatan hidangan sayur Indonesia</li> <li>• <b>Tugas Terstruktur:</b> Membuat kliping aneka hidangan sayur Indonesia dari internet</li> </ul>			
4.3. Membuat hidangan sayur Indonesia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyiapkan bahan dan bumbu sesuai dengan resep</li> <li>• Menyiapkan alat sesuai dengan tehnik memasak yang digunakan</li> <li>• Mengolah dan menyajikan hidangan sayur indonesia sesuai standart resep</li> </ul>					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.			<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang makanan penutup Indonesia</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan terkait</li> </ul>	<p><b>Observasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</li> </ul> <p><b>Portofolio</b></p>	4 TM ( @ 6 JPL )	<ul style="list-style-type: none"> <li>• foto/film/gambar</li> <li>• Bahan praktik</li> <li>• Alat praktik</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>			<p>dengan pengertian, jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan Membuat makanan penutup Indonesiaserta apakah ada makanan penutup pada pola makanan Indonesia; dan apakah kriteria makanan penutup Indonesia sama dengan kontinental</p> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat makanan penutup Indonesiadan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat makanan penutup Indonesia</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat makanan penutup</li> </ul>	<p>• Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</li> </ul> <p><b>Tes Kinerja</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>membuat makanan penutup Indonesia</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Buku referensi</li> </ul>
3.4 Mendeskripsikan makanan penutup Indonesia	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mendiskripsikan pengertian makanan penutup indonesia</li> <li>Mengidentifikasi jenismakanan penutup inndonesia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Makanan penutup Indonesia</li> <li>Pembuatan Membuat makanan penutup Indonesia</li> </ul>				

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
4.4 .	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menyiapkan bahan dan bumbu sesuai dengan resep</li> <li>Menyiapkan alat sesuai dengan tehnik memasak yang digunakan</li> <li>Mengolah dan menyajikan makanan penutup indonesia sesuai standart resep</li> </ul>		<p>Indonesia</p> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat makanan penutup Indonesia</li> <li>Mempresentasikan hasil praktik membuat makanan penutup Indonesia</li> <li>Tugas Terstruktur: Membuat kliping aneka makanan penutup Indonesia dari internet</li> </ul>			
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakanpengamalan menurut agama yang dianutnya.			<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang set menu makanan Indonesia</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian , jenis-jenis, bumbu, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil set menu makanan Indonesia</li> <li>serta apakah ada perbedaan set menu makanan Indonesiadi berbagai wilayah Indonesia</li> </ul>	<p><b>Observasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</li> </ul> <p><b>Portofolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laporan tertulis kelompok</li> <li>Rancangan set menu</li> <li>Hasil analisis set menu</li> </ul> <p><b>Tes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tes tertulis</li> </ul>	7 TM ( @ 6 JPL )	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Bahan praktik</li> <li>Alat praktik</li> <li>Buku referensi</li> </ul>
<p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur,disiplin,tanggungjawab, peduli,santun, ramah lingkungan, gotong royong )</p>						

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Penyusunan set menu makanan Indonesia</li> <li>• Pembuatan set menu makanan Indonesia</li> </ul>	<p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>• Kerja kelompok untuk menyusun set menu makanan Indonesia</li> <li>• Melakukan praktik membuat set menu makanan Indonesia dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>• Menganalisis hasil praktik penyusunan set menu makanan Indonesia</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat set menu makanan Indonesia</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat set menu makanan Indonesia</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat set menu makanan Indonesia</li> <li>• Mempresentasikan hasil praktik</li> </ul>	<p>(antara lain penyusunan set menu)</p> <p><b>Jurnal</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</li> </ul> <p><b>Tes Kinerja</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• membuat set menu makanan Indonesia</li> </ul>		
3.5. Menyusun dan menganalisis set menu makanan Indonesia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengidentifikasi jenis-jenis menu makanan Indonesia sesuai dengan fungsinya</li> <li>• Menyusun set menu Indonesia</li> </ul>					
4.5. Membuat set menu makanan Indonesia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyiapkan alat, bahan, bumbu sesuai dengan standart resep</li> <li>• Mengolah dan menyajikan set menu Indonesia</li> <li>•</li> </ul>					

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			membuat set menu makanan Indonesia  <b>• Kegiatan Mandiri Tidak Terstruktur:</b> Membuat susunan menu unggulan dari industri			

Klaten,        Juli 2017

Mengetahui,

Kepala Sekolah

Guru Mata Pelajaran

Narimo, S.Pd, MM

NIP. 19650420 198901 1 003

Madya Natun NB, S.Pd.T

NIP. 19781010 200902 2 001

## JOB SHEET GURU

<b>Status Pendidikan</b>	<b>: SMK Negeri 3 Klaten</b>
<b>Program Studi</b>	<b>: Tata Boga</b>
<b>Mata Pelajaran</b>	<b>: P2MI</b>
<b>Kompetensi dasar</b>	<b>: 4.1 Membuat makanan sepinggan</b>
<b>Kelas/ Semester</b>	<b>: XII/Gasal</b>
<b>Waktu</b>	<b>: 6 x 45 menit (270 menit)</b>

### **I. Tujuan :**

Peserta didik dapat mengolah, menghidangkan dan memasarkan Hidangan Sepinggan

- a. Gado-gado
- b. Rawon
- c. Lontong tahu telur
- d. Nasi gudeg dan areh ayam

### **II. Prasyarat :**

Sebelum mempelajari materi mengolah dan menyajikan Hidangan Sepinggan, peserta didik harus memahami materi tentang :

Pengertian Hidangan Sepinggan, macam-macam Hidangan Sepinggan, ciri-ciri hidangan sepinggan. Peserta didik juga harus memahami tentang bumbu serta alat yang dibutuhkan untuk membuat hidangan sepinggan.

### **III. Alat dan Bahan :**

- a. Alat:
  1. Kompor
  2. Pisau
  3. Sendok
  4. Cobek + muntu
  5. Panci
  6. Wajan
  7. Kom
  8. Suthil dan erok-erok
  9. Cutting broad
  10. Sendok spatula



b. Bahan

- |                 |                  |                        |
|-----------------|------------------|------------------------|
| 1. Daging sapi  | 12. Minyak       | 23. Timun              |
| 2. Daun salam   | 13. Air          | 24. Tempe              |
| 3. Daun jeruk   | 14. Beras        | 25. Kol                |
| 4. Bawang putih | 15. tahu         | 26. Kacang panjang     |
| 5. Bawang merah | 16. Telur ayam   | 27. Cabe merah kriting |
| 6. Legkuas      | 17. Kacang tanah | 28. Gula merah         |
| 7. Jahe         | 18. Petis udang  | 29. Air asam           |
| 8. Kemiri       | 19. Cabai rawit  | 30.                    |
| 9. Lada         | 20. Kecap manis  | 31.                    |
| 10. Garam       | 21. Kecambah     | 32.                    |
| 11. Kaldu sapi  | 22. Seledri      | 33.                    |
| Kluak           | Kentang          | 34.                    |

**IV. Petunjuk**

1. Petunjuk umum
  - a. Memakai pakaian praktik lengkap
  - b. Tidak boleh memakai perhiasan
  - c. Tidak boleh memakai make up yang mencolok
  - d. Memperhatikan keselamatan kerja
  - e. Jaga kebersihan lingkungan
  - f. Bekerja sesuai dengan tertib kerja
  - g. Menggunakan spatu sesuai SOP
2. Petunjuk Khusus
  - a. Gunakan peralatan yang bersih dan benar.
  - b. Pilihlah bahan praktik yang berkualitas tinggi.
3. Keselamatan Kerja
  - a. Berhati-hati dalam penggunaan pisau
  - b. Berhati-hati dalam penggunaan peralatan dapur
  - c. Berhati-hati dalam penggunaan api/kompor

V.      **Prosedur Kerja**

Kegiatan	Waktu (menit)
<b>1. Pendahuluan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>a. Guru mengkondisikan peserta didik untuk siap praktik</li><li>b. Guru menjelaskan secara singkat tentang materi yang akan di pelajari dan menjelaskan teknik penilaian</li><li>c. Guru mengecek persiapan peserta didik/ mise en place:<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Persiapan diri</li><li>▪ Persiapan bahan</li><li>▪ Persiapan alat</li></ul></li></ul>	<b>10'</b>
<b>2. Inti</b> <ul style="list-style-type: none"><li>a. Peserta didik memulai praktik</li><li>b. Peserta didik bekerja secara kelompok, peserta didik dibagi menjadi 9 kelompok:<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Kelompok 1 : gado-gado</li><li>▪ Kelompok 2 : nasi gudeg &amp; areh ayam</li><li>▪ Kelompok 3 : rawon</li><li>▪ Kelompok 4 : gado-gado</li><li>▪ Kelompok 5 : lontong tahu telur</li><li>▪ Kelompok 6 : rawon</li><li>▪ Kelompok 7 : lontong tahu telur</li><li>▪ Kelompok 8 : gado-gado</li><li>▪ Kelompok 9: lontong tahu telur</li></ul></li><li>c. Peserta didik bekerja sesuai resep dan tertib kerja</li><li>d. Peserta didik menghidangkan dan menilaikan hasil masakanya</li><li>e. Guru mengevaluasi kinerja siswa</li><li>f. Guru beserta siswa mulai berkemas<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Menyapu</li><li>▪ Mengepel</li><li>▪ Selaras/Bak cuci luar</li><li>▪ Kompor</li><li>▪ Bahan/Alat</li></ul></li></ul>	<b>255'</b>
<b>3. Penutup</b> <ul style="list-style-type: none"><li>a. Guru dan siswa menutup pembelajaran dengan berdoa</li></ul>	<b>5'</b>
<b>Total</b>	<b>270'</b>

VI. Penilaian

Indikator pencapaian kompetensi	Penilaian		
	Teknik	Bentuk Instrumen	Instrumen
Mengolah dan menyajikan Hidangan Sepinggan	• Tes praktik	• Tes kinerja	Hasil praktik

- a. Teknik : Tes kemampuan
- b. Bentuk : Praktik
- c. Pedoman penskoran

No	Kegiatan siswa	Skor
1.	Mempersiapkan diri dan tempat kerja	5
2.	Menyiapkan bahan sesuai resep	10
3.	Menyiapkan alat sesuai teknik pengolahan	10
4.	Membuat hidangan sepinggan sesuai teknik pengolahan	10
5.	Membuat hidangan sepinggan sesuai dengan tertib kerja	25
6.	Pemorsian dan penghidangan	10
7.	Krtiteria hasil (aroma, rasa, warna dan tekstur)	25
8.	Pembersihan alat dan area kerja	5
Penentuan Nilai Akhir		100

Klaten, Okteber 2017

Guru Pengajar

Hanifatur Rosyidah  
NIM 14511241040

**JOB SHEET GURU**

<b>Status Pendidikan</b>	<b>: SMK Negeri 3 Klaten</b>
<b>Program Studi</b>	<b>: Tata Boga</b>
<b>Mata Pelajaran</b>	<b>: P2MI</b>
<b>Kompetensi dasar</b>	<b>: 4.2 Membuat lauk pauk masakan indonesia</b>
<b>Kelas/ Semester</b>	<b>: XII/Gasal</b>
<b>Waktu</b>	<b>: 6 x 45 menit (270 menit)</b>

- I. Tujuan :**  
Peserta didik dapat mengolah, menghidangkan dan memasarkan Olahan dari Daging, Ikan dan Ayam
- a. Sate Maranggi
  - b. Pepes ayam
  - c. Besengek ayam
  - d. Ayam tutu raga
  - e. Garang asem ayam
  - f. Pindang serani Jakarta
  - g. Mangut lele
  - h. Tongkol kuah pedas
  - i. Terik daging

- II. Prasyarat :**  
Sebelum mempelajari materi mengolah dan menyajikan Hidangan Sepinggian, peserta didik harus memahami materi tentang :  
Pengertian lauk pauk masakan Indonesia, Jenis-jenis lauk pauk masakan Indonesia, kriteria hasil dan penyimpanan lauk pauk masakan Indonsia, cara mengolah dan menyajikan lauk pauk masakan Indonesia sesuai standar porsi . Peserta didik juga harus memahami tentang bahan, bumbu serta alat yang dibutuhkan untuk membuat lauk pauk masakan Indonesia.

- III. Alat dan Bahan :**
- a. Alat:
- |                   |                         |                   |
|-------------------|-------------------------|-------------------|
| 1. Kompor         | 6. Wajan                | 11. Spatula       |
| 2. Pisau          | 7. Kom                  | 12. Cutting board |
| 3. Sendok         | 8. Suthil dan erok-erok | 13. Panic presto  |
| 4. Cobek + muntu  | 9. Cutting broad        |                   |
| 5. Panci Pengukus | 10. Sendok              |                   |

b. Bahan

- |                  |                  |                        |
|------------------|------------------|------------------------|
| 1. Daging sapi   | 12. Minyak       | 23. Kemiri             |
| 2. Ayam          | 13. Air          | 24. Daun jeruk         |
| 3. Lele          | 14. Beras        | 25. Kunyit             |
| 4. pindang       | 15. Daun kemangi | 26. Jahe               |
| 5. Tongkol       | 16. Daun bawang  | 27. Cabe merah kriting |
| 6. Legkuas       | 17. Sereh        | 28. Gula merah         |
| 7. santan        | 18. Garam        | 29. Asam jawa          |
| 8. Kecap manis   | 19. Cabai rawit  | 30. Tomat              |
| 9. Bawang merah  | 20. Kecap manis  | 31. Jeruk nipis        |
| 10. Bawang putih | 21. Kecambah     | 32. Daun pisang        |
| 11. Ketumbar     | 22. Seledri      | 33. Tusuk gigi         |

**IV. Petunjuk**

1. Petunjuk umum
  - a. Memakai pakaian praktik lengkap
  - b. Tidak boleh memakai perhiasan
  - c. Tidak boleh memakai make up yang mencolok
  - d. Memperhatikan keselamatan kerja
  - e. Jaga kebersihan lingkungan
  - f. Bekerja sesuai dengan tertib kerja
  - g. Menggunakan spatu sesuai SOP
2. Petunjuk Khusus
  - a. Gunakan peralatan yang bersih dan benar.
  - b. Pilihlah bahan praktik yang berkualitas tinggi.
3. Keselamatan Kerja
  - a. Berhati-hati dalam penggunaan pisau
  - b. Behati-hati dalam penggunaan peralatan dapur
  - c. Berhati-hati dalam penggunaan api/kompor

V.      **Prosedur Kerja**

Kegiatan	Waktu (menit)
<b>1. Pendahuluan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>a. Guru mengkondisikan peserta didik untuk siap praktik</li><li>b. Guru menjelaskan secara singkat tentang materi yang akan di pelajari dan menjelaskan teknik penilaian</li><li>c. Guru mengecek persiapan peserta didik/ mise en place:<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Persiapan diri</li><li>▪ Persiapan bahan</li><li>▪ Persiapan alat</li></ul></li></ul>	<b>10'</b>
<b>2. Inti</b> <ul style="list-style-type: none"><li>a. Peserta didik memulai praktik</li><li>b. Peserta didik bekerja secara kelompok, peserta didik dibagi menjadi 9 kelompok:<ul style="list-style-type: none"><li>1) Sate Maranggi</li><li>2) Pepes ayam</li><li>3) Besengek ayam</li><li>4) Ayam tutu raga</li><li>5) Garang asem ayam</li><li>6) Pindang serani Jakarta</li><li>7) Mangut lele</li><li>8) Tongkol kuah pedas</li><li>9) Terik daging</li></ul></li><li>c. Peserta didik bekerja sesuai resep dan tertib kerja</li><li>d. Peserta didik menghidangkan dan menilaikan hasil masakanya</li><li>e. Guru mengevaluasi kinerja siswa</li><li>f. Guru beserta siswa mulai berkemas<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Menyapu</li><li>▪ Mengepel</li><li>▪ Selaras/Bak cuci luar</li><li>▪ Kompor</li><li>▪ Bahan/Alat</li></ul></li></ul>	<b>255'</b>
<b>3. Penutup</b> <ul style="list-style-type: none"><li>a. Guru dan siswa menutup pembelajaran dengan berdoa</li></ul>	<b>5'</b>
<b>Total</b>	<b>270'</b>

VI. Penilaian

Indikator pencapaian kompetensi	Penilaian		
	Teknik	Bentuk Instrumen	Instrumen
Mengolah dan menyajikan lauk pauk bahan dasar hewani masakan Indonesia	• Tes praktik	• Tes kinerja	Hasil praktik

- a. Teknik : Tes kemampuan
- b. Bentuk : Praktik

c. Pedoman penskoran

No	Kegiatan siswa	Skor
1.	Mempersiapkan diri dan tempat kerja	5
2.	Menyiapkan bahan sesuai resep	10
3.	Menyiapkan alat sesuai teknik pengolahan	10
4.	Membuat lauk pauk bahan dasar hewani, sesuai teknik pengolahan	10
5.	Membuat lauk pauk bahan dasar hewani sesuai dengan tertib kerja	25
6.	Pemorsian dan penghidangan	10
7.	Krtiteria hasil (aroma, rasa, warna dan tekstur)	25
8.	Pembersihan alat dan area kerja	5
Penentuan Nilai Akhir		100

Klaten, Okteber 2017

Guru Pengajar

Hanifatur Rosyidah  
NIM 14511241040

## JOB SHEET GURU

Status Pendidikan	: SMK Negeri 3 Klaten
Program Studi	: Tata Boga
Mata Pelajaran	: P2MI
Kompetensi dasar	: 4.2 Membuat lauk pauk masakan indonesia
Kelas/ Semester	: XII/Gasal
Waktu	: 6 x 45 menit (270 menit)

### I. Tujuan :

Peserta didik dapat mengolah, menghidangkan dan memasarkan lauk pauk nabati:

- Bathok manding
- Sate temped an tahu bacem
- Balado tahu telur sembunyi
- Gadon tahu
- Pepes jamur pedas
- Rolade tahu
- Oseng tempe Lombok ijo
- Nyomok tempe
- Sambal goreng kering

### II. Prasyarat :

Sebelum mempelajari materi mengolah dan menyajikan Hidangan Sepinggan, peserta didik harus memahami materi tentang :

Pengertian lauk pauk masakan Indonesia, Jenis-jenis lauk pauk masakan Indonesia, kriteria hasil dan penyimpanan lauk pauk masakan Indonesia, cara mengolah dan menyajikan lauk pauk masakan Indonesia sesuai standar porsi . Peserta didik juga harus memahami tentang bahan, bumbu serta alat yang dibutuhkan untuk membuat lauk pauk masakan Indonesia.

### III. Alat dan Bahan :

a. Alat:

- |                   |                         |                   |
|-------------------|-------------------------|-------------------|
| 1. Kompor         | 6. Wajan                | 11. Spatula       |
| 2. Pisau          | 7. Kom                  | 12. Cutting board |
| 3. Sendok         | 8. Suthil dan erok-erok | 13. Panic presto  |
| 4. Cobek + muntu  | 9. Cutting broad        |                   |
| 5. Panci Pengukus | 10. Sendok              |                   |



b. Bahan

- |                 |                  |                        |
|-----------------|------------------|------------------------|
| 1. manding      | 12. Minyak       | 23. Timun              |
| 2. Daun salam   | 13. Air          | 24. Tempe              |
| 3. Daun jeruk   | 14. Beras        | 25. Kol                |
| 4. Bawang putih | 15. tahu         | 26. Kacang panjang     |
| 5. Bawang merah | 16. Telur ayam   | 27. Cabe merah kriting |
| 6. Legkuas      | 17. Kacang tanah | 28. Gula merah         |
| 7. Jahe         | 18. Petis udang  | 29. Asam jawa          |
| 8. Kemiri       | 19. Cabai rawit  | 30. teri               |
| 9. Lada         | 20. Kecap manis  | 31. Tahu               |
| 10. Garam       | 21. Kecambah     | 32.                    |
| 11. Kelapa muda | 22. Seledri      | 33.                    |

**IV. Petunjuk**

1. Petunjuk umum
  - a. Memakai pakaian praktik lengkap
  - b. Tidak boleh memakai perhiasan
  - c. Tidak boleh memakai make up yang mencolok
  - d. Memperhatikan keselamatan kerja
  - e. Jaga kebersihan lingkungan
  - f. Bekerja sesuai dengan tertib kerja
  - g. Menggunakan spatula sesuai SOP
2. Petunjuk Khusus
  - a. Gunakan peralatan yang bersih dan benar.
  - b. Pilihlah bahan praktik yang berkualitas tinggi.
3. Keselamatan Kerja
  - a. Berhati-hati dalam penggunaan pisau
  - b. Berhati-hati dalam penggunaan peralatan dapur
  - c. Berhati-hati dalam penggunaan api/kompor

V.     **Prosedur Kerja**

Kegiatan	Waktu (menit)
<b>1. Pendahuluan</b> a. Guru mengkondisikan peserta didik untuk siap praktik b. Guru menjelaskan secara singkat tentang materi yang akan di pelajari dan menjelaskan teknik penilaian c. Guru mengecek persiapan peserta didik/ mise en place: <ul style="list-style-type: none"><li>Persiapan diri</li><li>Persiapan bahan</li><li>Persiapan alat</li></ul>	<b>10'</b>
<b>2. Inti</b> a. Peserta didik memulai praktik b. Peserta didik bekerja secara kelompok, peserta didik dibagi menjadi 9 kelompok: 1) Bathok manding 2) Sate temped an tahu bacem 3) Balado tahu telur sembunyi 4) Gadon tahu 5) Pepes jamur pedas 6) Rolade tahu 7) Oseng tempe Lombok ijo 8) Nyomok tempe 9) Sambal goring kering  c. Peserta didik bekerja sesuai resep dan tertib kerja d. Peserta didik menghidangkan dan menilaikan hasil masakanya e. Guru mengevaluasi kinerja siswa f. Guru beserta siswa mulai berkemas <ul style="list-style-type: none"><li>Menyapu</li><li>Mengepel</li><li>Selaras/Bak cuci luar</li><li>Kompor</li><li>Bahan/Alat</li></ul>	<b>255'</b>
<b>3. Penutup</b> a. Guru dan siswa menutup pembelajaran dengan berdoa	<b>5'</b>
<b>Total</b>	<b>270'</b>

VI. Penilaian

Indikator pencapaian kompetensi	Penilaian		
	Teknik	Bentuk Instrumen	Instrumen
Mengolah dan menyajiakan lauk pauk bahan dasar nabati masakan Indonesia	• Tes praktik	• Tes kinerja	Hasil praktik


- a. Teknik : Tes kemampuan
- b. Bentuk : Praktik

c. Pedoman penskoran

No	Kegiatan siswa	Skor
1.	Mempersiapkan diri dan tempat kerja	5
2.	Menyiapkan bahan sesuai resep	10
3.	Menyiapkan alat sesuai teknik pengolahan	10
4.	Membuat lauk pauk bahan dasar nabati, sesuai teknik pengolahan	10
5.	Membuat lauk pauk bahan dasar nabati sesuai dengan tertib kerja	25
6.	Pemorsian dan penghidangan	10
7.	Krtiteria hasil (aroma, rasa, warna dan tekstur)	25
8.	Pembersihan alat dan area kerja	5
Penentuan Nilai Akhir		100

Klaten, Okteber 2017  
Guru Pengajar

Hanifatur Rosyidah  
NIM 14511241040

	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	<b>Kode Dok.</b>	
		<b>No. Revisi</b>	
		<b>Halaman</b>	
		<b>Tanggal</b>	

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)**

**KURIKULUM 2013**

Satuan Pendidikan : **SMK N 3 Klaten**

Mata Pelajaran : **P2MI**


Kelas/ Semester : **XI / 1**

Materi Pokok : **4.1 Membuat makanan sepinggan**

Alokasi Waktu : **270 menit (6 x 45 menit)**

**A. Kompetensi Inti (KI)**

- a. Pengetahuan
  - 3. **Menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi** tentang **pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif** sesuai dengan bidang dan lingkup kerja **Tata Boga** pada tingkat teknis, spesifik, detil, dan kompleks, berkenaan dengan ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam konteks pengembangan potensi diri sebagai bagian dari keluarga, sekolah, dunia kerja, warga masyarakat nasional, regional, dan internasional.
- b. Keterampilan
  - 4. Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan bidang kerja **Tata Boga**. Menampilkan kinerja di bawah bimbingan dengan mutu dan kuantitas yang terukur sesuai dengan standar kompetensi kerja. Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara efektif, kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, komunikatif, dan solutif dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung. Menunjukkan keterampilan mempersepsi, kesiapan, meniru, membiasakan, gerak mahir, menjadikan gerak alami dalam ranah konkret terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	<b>Kode Dok.</b>	
		<b>No. Revisi</b>	
		<b>Halaman</b>	
		<b>Tanggal</b>	

**B. Kompetensi Dasar (KD) dan Indikator Pencapaian Kompetensi**

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
3.1 Menganalisis makanan sepinggan	1. Mendiskripsikan pengertian makanan sepinggan 2. Mengidentifikasi jenis makanan sepinggan 3. Cara penyimpanan makanan sepinggan
4.1 Membuat makanan sepinggan	1.Menyiapkan bahan dan bumbu sesuai dengan resep 2.Menyiapkan alat sesuai dengan tehnik memasak yang digunakan 3.Mengolah dan menyajikan makanan sepinggan sesuai standart porsi

**C. Tujuan Pembelajaran**


1. Melalui diskusi dan mencari informasi, peserta didik dapat menjelaskan pengertian hidangan sepinggan
2. Melalui diskusi dan mencari informasi, peserta didik dapat mengidentifikasi macam-macam hidangan sepinggan .
3. Melalui diskusi dan mencari informasi, peserta didik dapat mengidentifikasi ciri-ciri hidangan sepinggan .
4. Melalui diskusi dan mencari informasi, peserta didik dapat mengidentifikasi bahan, bumbu serta alat yang digunakan untuk membuat hidangan sepinggan
5. Setelah menerima materi, peserta didik dapat mempraktikkan berbagai macam hidangan sepinggan dengan trampil

**D. Materi Pembelajaran**

1. Pengertian hidangan sepinggan
2. Macam-macam hidangan sepinggan
3. Ciri-ciri hidangan sepinggan
4. Bahan, bumbu dan alat untuk pengolahan hidangan sepinggan

**E. Metode Pembelajaran**

1. Pendekatan : Saintifik
2. Model Pembelajaran : CTL (Contextual Teacing and Learning)
3. Metode : praktik


	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	<b>Kode Dok.</b>	
		<b>No. Revisi</b>	
		<b>Halaman</b>	
		<b>Tanggal</b>	

**F. Media Pembelajaran, Alat dan Sumber Belajar**

- Media : Jobsheet
- Alat :
- Sumber Pembelajaran : buku dan internet

**G. Langkah – langkah Pembelajaran**

Kegiatan	Waktu (menit)
<b>1. Pendahuluan</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>Guru mengkondisikan peserta didik untuk siap praktik</li> <li>Guru menjelaskan secara singkat tentang materi yang akan di pelajari dan menjelaskan teknik penilaian</li> <li>Guru mengecek persiapan peserta didik/ mise en place:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Persiapan diri</li> <li>Persiapan bahan</li> <li>Persiapan alat</li> </ul> </li> </ol>	10’
<b>2. Inti</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik memulai praktik</li> <li>Peserta didik bekerja secara kelompok, peserta didik dibagi menjadi 9 kelompok:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Kelompok 1 : gado-gado</li> <li>Kelompok 2 : nasi gudeg &amp; areh ayam</li> <li>Kelompok 3 : rawon</li> <li>Kelompok 4 : gado-gado</li> <li>Kelompok 5 : lontong tahu telur</li> <li>Kelompok 6 : rawon</li> <li>Kelompok 7 : lontong tahu telur</li> <li>Kelompok 8 : gado-gado</li> <li>Kelompok 9: lontong tahu telur</li> </ul> </li> <li>Peserta didik bekerja sesuai resep dan tertib kerja</li> <li>Peserta didik menghidangkan dan menilaikan hasil masakanya</li> <li>Guru mengevaluasi kinerja siswa</li> <li>Guru beserta siswa mulai berkemas               <ul style="list-style-type: none"> <li>Menyapu</li> <li>Mengepel</li> <li>Selaras/Bak cuci luar</li> <li>Kompor</li> <li>Bahan/Alat</li> </ul> </li> </ol>	255’
<b>3. Penutup</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>Guru dan siswa menutup pembelajaran dengan berdoa</li> </ol>	5’
<b>Total</b>	<b>270’</b>

	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	<b>Kode Dok.</b>	
		<b>No. Revisi</b>	
		<b>Halaman</b>	
		<b>Tanggal</b>	

**H. Penilaian**

**Prosedur Penilaian Sikap**

No	Aspek	Jenis/Teknik	Instrumen
	Sikap	Non Tes : Observasi Jurnal	Observasi Jurnal
	Pengetahuan	Tes : Tertulis	Soal tes tertulis
	Ketrampilan	Non Tes : Unjuk Kerja	Lembar Penilaian untuk kerja

Klaten, 08 Oktober 2017

Guru Pembimbing


Mahasiswa PLT

Madya Natun NB, S.Pd.T

Hanifatur Rosyidah

NIP. 19781010 200902 2 001

NIM. 14511241053

	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	<b>Kode Dok.</b>	
		<b>No. Revisi</b>	
		<b>Halaman</b>	
		<b>Tanggal</b>	

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)**

**KURIKULUM 2013**

Satuan Pendidikan : **SMK N 3 Klaten**

Mata Pelajaran : Pengantar Pariwisata

Kelas/ Semester : XI / 1

Materi Pokok : 4.2 Membuat lauk pauk masakan indonesia

Alokasi Waktu : 270 menit (6 x 45 menit)


**A. Kompetensi Inti (KI)**

- a. Pengetahuan
 

3. **Menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi** tentang **pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif** sesuai dengan bidang dan lingkup kerja **Tata Boga** pada tingkat teknis, spesifik, detil, dan kompleks, berkenaan dengan ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam konteks pengembangan potensi diri sebagai bagian dari keluarga, sekolah, dunia kerja, warga masyarakat nasional, regional, dan internasional.
- b. Keterampilan
 

4. Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan bidang kerja **Tata Boga**. Menampilkan kinerja di bawah bimbingan dengan mutu dan kuantitas yang terukur sesuai dengan standar kompetensi kerja. Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara efektif, kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, komunikatif, dan solutif dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung. Menunjukkan keterampilan mempersepsi, kesiapan, meniru, membiasakan, gerak mahir, menjadikan gerak alami dalam ranah konkret terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.



	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	<b>Kode Dok.</b>	
		<b>No. Revisi</b>	
		<b>Halaman</b>	
		<b>Tanggal</b>	

**B. Kompetensi Dasar (KD) dan Indikator Pencapaian Kompetensi**

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
3.2 Menganalisis lauk pauk masakan indonesia	1. Mendiskripsikan pengertian masakan lauk pauk indonesia 2. Mengidentifikasi jenis masakan lauk pauk Indonesia
4.2 Membuat lauk pauk masakan indonesia	1. Menyiapkan bahan dan bumbu sesuai dengan resep 2. Menyiapkan alat sesuai dengan tehnik memasak yang digunakan

**C. Tujuan Pembelajaran**


- Melalui diskusi dan mencari informasi, peserta didik dapat mendiskripsikan pengertian lauk pauk masakan Indonesia
- Melalui diskusi dan mencari informasi, peserta didik dapat mengidentifikasi jenis lauk pauk masakan Indonesia
- Melalui diskusi dan mencari informasi, peserta didik dapat menyiapkan bahan dan bumbu sesuai dengan resep
- Melalui diskusi dan mencari informasi, peserta didik dapat menyiapkan alat sesuai dengan teknik memasak yang digunakan
- Melalui diskusi dan mencari informasi, peserta didik dapat mengidentifikasi kriteria hasil dan penyimpanan lauk pauk masakan
- Peserta didik dapat mengolah dan menyajikan lauk pauk masakan Indonesia sesuai standart porsi

**D. Materi Pembelajaran**

- Pengertian lauk pauk masakan Indonesia
- Jenis lauk pauk masakan Indonesia
- Bahan dan bumbu sesuai dengan resep
- Alat sesuai dengan teknik memasak yang digunakan
- Kriteria hasil dan penyimpanan lauk pauk masakan Indonesia
- Mengolah dan menyajikan lauk pauk masakan Indonesia sesuai standart porsi

**E. Metode Pembelajaran**

- Pendekatan : Saintifik
- Model Pembelajaran : CTL (Contextual Teacing and Learning)
- Metode : ceramah, diskusi, tanya jawab dan penugasan

	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	<b>Kode Dok.</b>	
		<b>No. Revisi</b>	
		<b>Halaman</b>	
		<b>Tanggal</b>	


**F. Media Pembelajaran, Alat dan Sumber Belajar**

- Media : Power Point, Handout dan lembar tugas
- Alat : LCD, Laptop
- Sumber Pembelajaran : Buku dan Internet

**G. Langkah – langkah Pembelajaran**


**Praktik pertama**

Kegiatan	Waktu (menit)
<b>1. Pendahuluan</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>Guru mengkondisikan peserta didik untuk siap praktik</li> <li>Guru menjelaskan secara singkat tentang materi yang akan di pelajari dan menjelaskan teknik penilaian</li> <li>Guru mengecek persiapan peserta didik/ mise en place: <ul style="list-style-type: none"> <li>Persiapan diri</li> <li>Persiapan bahan</li> <li>Persiapan alat</li> </ul> </li> </ol>	<b>10’</b>
<b>2. Inti</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik memulai praktik secara berkelompok</li> <li>Peserta didik bekerja secara kelompok, peserta didik dibagi menjadi 9 kelompok: <ol style="list-style-type: none"> <li>Sate Maranggi</li> <li>Pepes ayam</li> <li>Besengek ayam</li> <li>Ayam tutu raga</li> <li>Garang asem ayam</li> <li>Pindang serani Jakarta</li> <li>Mangut lele</li> <li>Tongkol kuah pedas</li> <li>Terik daging</li> </ol> </li> <li>Peserta didik bekerja sesuai resep dan tertib kerja</li> <li>Peserta didik menghidangkan dan menilaikan hasil masakanya</li> <li>Guru mengevaluasi kinerja siswa</li> <li>Guru beserta siswa mulai berkemas <ul style="list-style-type: none"> <li>Menyapu</li> <li>Mengepel</li> <li>Selaras/Bak cuci luar</li> <li>Kompore</li> <li>Bahan/Alat</li> </ul> </li> </ol>	<b>255’</b>
<b>3. Penutup</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>Guru dan siswa menutup pembelajaran dengan berdoa</li> </ol>	<b>5’</b>
<b>Total</b>	<b>270’</b>

	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	<b>Kode Dok.</b>	
		<b>No. Revisi</b>	
		<b>Halaman</b>	
		<b>Tanggal</b>	

**Praktik kedua**

Kegiatan	Waktu (menit)
<b>4. Pendahuluan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>d. Guru mengkondisikan peserta didik untuk siap praktik</li> <li>e. Guru menjelaskan secara singkat tentang materi yang akan di pelajari dan menjelaskan teknik penilaian</li> <li>f. Guru mengecek persiapan peserta didik/ mise en place: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Persiapan diri</li> <li>▪ Persiapan bahan</li> <li>▪ Persiapan alat</li> </ul> </li> </ul>	<b>10'</b>
<b>5. Inti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>g. Peserta didik memulai praktik</li> <li>h. Peserta didik bekerja secara kelompok, peserta didik dibagi menjadi 9 kelompok: <ul style="list-style-type: none"> <li>1) Bathok manding</li> <li>2) Sate temped an tahu bacem</li> <li>3) Balado tahu telur sembunyi</li> <li>4) Gadon tahu</li> <li>5) Pepes jamur pedas</li> <li>6) Rolade tahu</li> <li>7) Oseng tempe Lombok ijo</li> <li>8) Nyomok tempe</li> <li>9) Sambal goreng kering</li> </ul> </li> <li>i. Peserta didik bekerja sesuai resep dan tertib kerja</li> <li>j. Peserta didik menghidangkan dan menilai hasil masakanya</li> <li>k. Guru mengevaluasi kinerja siswa</li> <li>l. Guru beserta siswa mulai berkemas <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Menyapu</li> <li>▪ Mengepel</li> <li>▪ Selaras/Bak cuci luar</li> <li>▪ Kompor</li> <li>▪ Bahan/Alat</li> </ul> </li> </ul>	<b>255'</b>
<b>6. Penutup</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Guru dan siswa menutup pembelajaran dengan berdoa</li> </ul>	<b>5'</b>
<b>Total</b>	<b>270'</b>

	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	<b>Kode Dok.</b>	
		<b>No. Revisi</b>	
		<b>Halaman</b>	
		<b>Tanggal</b>	

**H. Penilaian**  
**Prosedur Penilaian Sikap**

No	Aspek	Jenis/Teknik	Instrumen
	Sikap	Non Tes : Observasi Jurnal	Observasi Jurnal
	Pengetahuan	Tes : Tertulis	Soal tes tertulis
	Ketrampilan	Non Tes : Unjuk Kerja	Lembar Penilaian untuk kerja

Klaten, 08 Oktober 2017

Guru Pembimbing

Mahasiswa PLT

Madya Natun NB, S.Pd.T  
NIP. 19781010 200902 2 001

Hanifatur Rosyidah  
NIM. 14511241053

RESEP

A. Bothok Manding

Bahan	Kebutuhan	Perlakuan
Petai cina atau manding		
Kelapa muda	2 butir	Parut memanjang
teri	125 gr	
Cabe rawit	3 buah	
Cabe merah	4 siung	
Bawang putih	4 siung	
Bawang merah	5 siung	
ketumbar	sck	
garam	sck	
Daun pisang	sck	

Prosedur:

1. haluskan bumbu (ketumbar, cabe merah, cabe rawit, bawang putih, dan bawang merah).
2. Campurkan kelapa parut, petai cina, dan teri yg sudah dicuci bersih
3. Masukkan bumbu lalu aduk hingga rata
4. Cek rasa, jika sudah terasa gurih langsung di bungkus daun pisang
5. Siapkan kukusan. lalu masukkan botok yg sudah dibungkus tadi kedalam kukusan
6. Kukus selama 20 menit. angkat dan sajikan

B. Sate Tempe dan Tahu Bacem

Bahan	Kebutuhan	Perlakuan
Tempe	1 papan	Potong dadu
Bawang merah	5 siung	
Bawang putih	4 siung	
Ketumbar	¼ sdt	
lada	¼ sdt	
Kunyit	2 cm	
jahe	1 cm	
lengkuas	2 cm	
Daun salam	3 lbr	
Daun jeruk	2 lbr	
Santan kara	½ bungkus	
Kaldu ayam instan	1 sdt	
garam	sck	
Bumbu olesan:		
Kecap	Sck	
mentega	sck	
Sambal kecap:		
tomat		
Cabai rawit		
Bawang merah		
Kecap		

Prosedur:

1. Haluskan bumbu untuk merebus tempe
2. Tumis bumbu hingga harum, masukkan tempe. aduk2

- 3. Tambahkan air hingga tempe terendam
- 4. Rebus tempe hingga bumbu menyusut, gunakan api kecil. koreksi rasa
- 5. Angkat rebusan tempe. tunggu hingga dingin
- 6. Siapkan bumbu oles :campur semua bumbu oles, aduk rata
- 7. Tusuk2 tempe seperti sate. Balurkan ke bumbu oles
- 8. Panggang sate dgn api kecil. bolak balik jgn sampe gosong
- 9. Sembari menunggu satempe matang, siapkan bumbu kecap
- 10. Sajikan sate tempe bersama sambal kecap

**Tahu Bacem**

Bahan	Kebutuhan	Perlakuan
Tahu		
Daun salam		
Gula merah		
garam		
<b>Bumbu halus:</b>		
Bawang putih	<b>4 siung</b>	
Bawang merah	<b>6 siung</b>	
ketumbar	<b>1 sdt</b>	<b>sangrai</b>
<b>kemiri</b>	<b>3 buah</b>	
<b>garam</b>		

**Procedure:**

- 1. Didihkan air, masukkan gula merah, daun salam, daun jeruk dan bumbu halus
- 2. Masak sampai mendidih. tes rasa. masukkan tahu
- 3. Masak sampai bumbu meresap. tahu bacem siap

**C. Balado telur tahu sembunyi**

Bahan	Kebutuhan	Perlakuan
<b>Tahu</b>	<b>1 bungkus</b>	
<b>Telur</b>	<b>½ kg</b>	
<b>Bawang merah</b>	<b>6 siung</b>	
<b>Bawang putih</b>	<b>3 siung</b>	
<b>Daun salam</b>	<b>2 lembar</b>	
<b>lengkuas</b>	<b>1 ruas</b>	
<b>kemiri</b>	<b>4 buah</b>	
<b>Cabai merah</b>	<b>5 buah</b>	
<b>Gula</b>	<b>sck</b>	
<b>garam</b>	<b>sck</b>	

**Prosedur:**

- 1. Haluskan bawang merah, bawang putih, kemiri, dan cabai.
- 2. Tumis bumbu yang telah dihaluskan. Tambahkan juga lengkuas dan daun salam
- 3. Masukkan garam, gula, dan penyedap rasa.
- 4. Tambahkan telur dan tahu yang sudah digoreng sblmnya, aduk-aduk
- 5. Beri sedikit air, tunggu hingga air menyerap ke tahu dan telur
- 6. Angkat telur dan tahu balado ketika telah matang.

D. Gadon Tahu

Bahan	Kebutuhan	Perlakuan
Tahu	2 kotak	Hancurkan
Telur	1 butir	
Terigu	1 sdm	
Daun bawang	2 batang	
Bawang putih	2 siung	
Garam, lada, kaldu bubuk	sck	
Santan kara	1 saset	

Prosedur:

- hancurkan tahu sampai halus, tambah bawang putih, daun bawang iris, garam, lada bubuk, kaldu bubuk, daging cincang, santan kara kecil, kocokan telur, aduk rata (resep asli ditambah terigu)
- cetak adonan. Kukus selama kurang lebih 15 menit

E. Pepes Jamur

Bahan	Kebutuhan	Perlakuan
Jamur tiram	250 gr	
Daun pisang	Sck	
Bumbu halus:		
Bawang merah	7 siung	
Bawang putih	4 siung	
Cabai rawit	6 buah	
Ketumbar	Sck	
Gula Garam	sck	

Prosedur:

- Suwir2 jamur, cuci tiriskan
- Uleg bumbu. Tambahkan sedikit air matang. Urap jamur dgn bumbu. Bungkus dgn daun pisang. Kukus smp matang

F. Rolade Tahu

Bahan	Kebutuhan	Perlakuan
Tahu putih	7 buah	
Telur	1 butir	
Wortel	1 buah	
Daun bawang	2 batang	
Bawang putih	5 siung	
Bawang merah	3 siung	
Lada bubuk	¼ sdt	
Tepung tapioca	2 sdm	
Tepung terigu	3 sdm	
Bahan telur dadar:		
telur	3 butir	
Garam	Sck	

Prosedur:

- Hancurkan tahu
- Campurkan tahu yang telah dihancurkan dengan bumbu halus, telur, daun bawang, wortel. Cek rasa
- Cetak. Kemudian dikukus kurang lebih 20 menit

G. Oseng tempe Lombok ijo

Bahan	Kebutuhan	Perlakuan
Tempe	2 papan	
Cabe ijo	5 buah	
Cabai rawit merah	4 buah	
Bawang merah	3 siung	
Bawang putih	2 siung	
Daun salam	1 lembar	
Garam	Sck	
Gula merah	Sck	
Kecap manis	Sck	

Prosedur:

1. Iris-iris tempe,goreng setengah matang.sisihkan
2. Iris-iris cabe bawang merah,bawang putih,cabe ijo,cabe rawit
3. Siapkan wajan,beri sedikit minyak goreng.tumis bawang merah dan putih,sampai harum.masukkan cabe,daun salam.masak sampai cabe layu.beri air sedikit,masukkan irisan gula merah,garam,kecap manis.masukkan tempe yg sdh digoreng setengah matang
4. Koreksi rasa,tunggu sampai air menyusut supaya bumbu meresap ke tempe
5. Oseng tempe siap disajikan

H. Nyomok tempe

Bahan	Kebutuhan	Perlakuan
Tempe	2 papan	
Cabe ijo	10 buah	
Cabe rawit	10 buah	
Daun salam	2 lbr	
Sere	1 batang	
Lengkuas	2 cm	
Gula merah	1 sdm	
Santan	2 gelas (1 bungkus kara)	
Air	2 gelas air	
Bumbu halus:		
Bawang merah	5 butir	
Bawang putih	3 butir	
Ketumbar	½ sdm	
Kunyit	1 ruas jari	
Gula, garam	Sck	
Kaldu bubuk	Sck	

Prosedur :

1. Potong dadu tempe , potong2 juga cabai dan siapkan bahan lainnya
2. Tumis bumbu halus sampai matang dan harum masukan cabe, salam, sere, aduk sampai layu masukan santan dan bumbu tambahan setelah mendidih masukan tempe, masak sampai kuah menyusut koreksi rasa rasanya gurih manis pedes angkat sajikan



I. Sambal goreng kering tempe

Bahan	Kebutuhan	Perlakuan
Tempe	1 papan	
Minyak	Sck	
Kecap manis	Sck	
Gula	Sck	
Garam	Sck	
Bumbu iris:		
Bawang putih	5 siung	
Bawang merah	7 siung	
Cabe rawit	5 buah	
Cabe ijo	3 buah	

Prosedur:

1. Iris-iris baput, bamer, cabe & tempe
2. Tumis bumbu iris hingga layu, masukkan tempe hingga setengah matang.  
Tambahkan sedikit air hingga mendidih
3. Tambahkan gula, garam, kecap. Koreksi rasa. Aduk2 sampai air susut habis

RESEP

1. Sate Maranggi

Bahan:

Bahan	kebutuhan	Perlakuan
daging sapi tanpa lemak	500 gr	
gula aren	100 gr	parut
kecap manis	4 sdm	
tusuk sate	25 tusuk	
Bumbu halus :		
bawang merah	10 siung	
bawang putih	6 siung	
ketumbar	2 sdm	
air asam jawa	2 sdm	
Sambal kecap:		
bawang merah	3 siung	Iris tipis
tomat	1 buah	Iris kecil
cabai rawit	5 buah	Iris kecil
Kecap	sck	

Prosedur:

- 1) Potong daging menjadi bentuk dadu ukuran kecil. Jangan memotong daging terlalu besar dan tebal karna daging tidak akan matang secara merata. Sisihkan.
- 2) Masukkan parutan gula aren, kecap manis dan bumbu halus. Lumuri daging secara merata. Diamkan selama kurang lebih 45 menit di dalam kulkas agar bumbu meresap ke dalam daging
- 3) Setelah didiamkan, tusukkan daging pada tusuk sate. 1 tusuk sate biasanya saya memakai 3 potongan daging
- 4) Panggang diatas bara api, beri olesan kecap manis. Bakar hingga sate matang merata.
- 5) Sajikan bersama sambal kecap

2. Pepes ayam

Bahan:

bahan	kebutuhan	Perlakuan
Ayam	500 gr	
Jeruk nipis	1 buah	
Daun salam	4 lembar	
lengkuas	sck	Geprek
Cabe merah besar	5 buah	iris
Cabe rawit	4 buah	iris
Daun kemangi		
Daun bawang	1 batang	iris
sereh	1 batang	Ambil putihnya, iris
Gula, garam, kaldu bu buk	sck	
air	air	
daun pisang	sck	
Tusuk gigi	sck	
Bumbu halus:		
Bawang merah	5 siung	
bawang putih	2 siung	
kemiri	4 butir	
ketumbar	1 sdt	
merica	½ sdt	
jahe	Sck	
kunyit	sck	

Prosedur

- 1) Cuci bersih ayam, beri kucuran air jeruk nipis, garam.. Tunggu 15 menit...  
Lalu cuci bersih sisihkan
- 2) Tumis Bumbu halus, masukkan daun salam, lengkuas, sereh, cabe. Tumis hingga harum
- 3) Masukkan ayam, beri secukupnya air. Tambahkan gula, garam, kaldu bubuk. Koreksi rasa. Aduk hingga Bumbu meresap
- 4) Jika air sudah menyusut,matikan api lalu tambahkan daun kemangi(setengah saja) & daun bawang. Aduk rata. Biarkan hingga dingin
- 5) Ambil 1lembar daun pisang, tambahkan ayam beserta bumbu dan sisa daun kemangi lalu sematkan menggunakan lidi / tusuk gigi
- 6) Kukus kurang lebih 30menit.. Angkat sajian

7) Besengek ayam

Bahan:

Bahan	Kebutuhan	perlakuan
ayam	1/2 ekor	
bawang merah	7 siung	
bawang putih	5 siung	
cabai merah	2 buah	
ketumbar	1 sdt	
jinten	1/2 sdt	
terasi abc	1/3 buah	
lengkuas	1 ruas	
daun jeruk	6 lembar	
serai	2 buah	
santan	500 ml	
air asam jawa	1 1/2 sdm	
gula merah, gula putih, garam	sck	

Prosedure:

- 1) Beri potongan ayam dengan air jeruk nipis(1 buah). Diamkan 10 menit. Setelah itu bilas.
- 2) Baluri potongan ayam dengan garam dan merica secukupnya. Diamkan 20 menit. Setelah itu panggang hingga permukaannya kecoklatan.
- 3) Haluskan bawang merah, bawang putih, ketumbar, jinten, lengkuas, terasi dan cabai merah. Sisihkan.
- 4) Geprek serai dan sobek2 daun jeruk. Kemudian tumis hingga harum. Setelah itu masukkan bumbu halus. Tumis hingga harum lagi. Masukkan ayam panggang. Aduk2 sebentar. Kemudian beri santan.
- 5) Setelah itu masukkan air asam jawa. Beri garam, gula merah, gula putih dan merica secukupnya. Masak hingga bumbu meresap/air agak menyusut.

3. Ayam tuturaga

Bahan:

Bahan	Kebutuhan	Perlakuan
Ayam	500 gr	
Kentang	250 gr	
Santan	250 ml	
Bumbu halus:		
Bawang putih	1 siung	
Bawang merah	4 siung	
Kemiri	3 butir	
Cabai merah	5 buah	
Cabai rawit	5 buah	
Bumbu geprek:		
Kunyit	2 cm	
jahe	3 cm	
Lengkuas	3 cm	
Bumbu tambahan:		
lengkuas		Ambil putihnya
Daun salam		
Daun jeruk		
Jeruk nipis	1 buah	Ambil airnya
Gula merah	1 sdm	

Prosedur:

- 1) Lumuri ayam dengan 1/2 buah jeruk nipis dan garam selamat 15 menit.
- 2) Haluskan bumbu tadi dan geprek bumbu yg di geprek.
- 3) Tumis bumbu yg di haluskan setelah 5 menit masukan bumbu yang di geprek dan bumbu tambahan tadi. Setelah layu masukan ayam yang telah d rendam.
- 4) Tambahkan air sebanyak 500 ml. Masukan santan. Dan masukan gula garam atau penyedap rasa sesuai selera. Setelah 15 menit masukan kentang.
- 5) Tunggu sampai masak.

4. Garang asem ayam

Bahan:

Bahan	Kebutuhan	Perlakuan
ayam	½ kg	
Jeruk nipis	1 butir	
Daun pisang	Sck	
Kelapa	½ btr	
Cabai rawit	5 buah	
Cabai merah	3 buah	
laos	1 ruas	geprek
Jahe	2 ruas	geprek
Daun jeruk	6 lbr	
Daun salam	6 lbr	
Serai	2 btg	
Tomat	5 buah	
b.merah	6 siung	
b.putih	4 siung	
Garam, gula pasir	sck	
minyak	sck	
air	sck	

**Prosedur:**

- 1) Cuci bersih ayam, potong mjd kecil2, balurkan air jeruk agar hilang bau anyir nya. Cuci kembali ayam yg sdh di rendam air jeruk agar bersih
- 2) Panaskan minyak goreng, tumis semua bahan2 diatas, kecuali tomat. Masukkan ayam yg sdh di cuci bersih tadi, tambahkan air. Diamkan ayam sampai 1/2 matang, masukan santan sambil di aduk2 sampai mendidih dan ayam matang.
- 3) Panaskan langseng/ kukusan. Siapkan daun pisang yg sdh di garang/ dipanaskan agar tdk patah pd saat membungkus.
- 4) Bungkus ayam yg sdh di masak tadi mjd 6 bungkus. Tambahkan di setiap bungkusnya dgn potongan tomat, 1 lbr daun salam, 1lbr daun jeruk, 1 potong serai, 1 buah cabai rawit klo ingin lebih pedas. Dibungkus dan sematkan lidi atau menggunakan staples.
- 5) Kukus garang asem selama 15 menit.
- 6) Garang asem ayam siap di hidangkan

**5. Pindang serani jakarta**

**Bahan:**

Bahan	Kebutuhan	Perlakuan
ikan	1 ekor	
Bumbu:		
b.putih	2 siung	
b.merah	2 siung	
Jahe	1 ruas	
Daun jeruk	1 lembar	
Serai	1 batang	memarkan
Blimbing wuluh	3 buah	
cabai	sck	
kunyit	1 ruas	

**Langkah**

- 1. Cuci bersih ikan,potong sesuai selera
- 2. Iris semua bumbu,tumis bersama daun jeruk dan serai sampai harum
- 3. Masukkan ikan,beri air secukupnya.masukkan gula garam secukupnya,cabedan blimbing wuluh.koreksi rasa. Angkat dan hidangkan

**6. Mangut lele**

**Bahan:**

Bahan	Kebutuhan	Perlakuan
Ikan lele	½ kg	
b.putih	5 siung	
b.merah	3 siung	
Sereh	1 batang	
Tomat	2 buah	
Cabai rawit	10 buah	
Cabai hijau	5 buah	
jahe	1 ruas	
Kunyit	1 ruas	
Lengkuas	1 ruas	
Daun jeruk	3 lembar	
ketumbar	1 sdt	
Kemangi	Sck	
Santan kara	2 bungkus	

Langkah

1. Cuci bersih lele bisa diptng kecil"lalu sisihkan kasih garam satu sendok makan campur aduk" sebntr.
2. Goreng semua lele sampai kering.
3. Blender/ haluskan bumbu" kecuali sereh, lengkuas, dan daun jeruk.
4. Tumis bumbu sampai harum,lalu masakan sereh,lengkuas dan daun jeruk.
5. Kalau sudah harum,kasih air 1 liter air dan masukan larutan kara biar gk gumpal cairkan dlu di air biasa.
6. Aduk" kasih garam,msg,dan gula rasakan hingga rasa pas lalu masukan lele goreng tadi semua.
7. Masak sebentar kira 15 menit, masukan tomat,cabe rawit hijau, dan kemangi, rasakan bila rasa sudah pas Matikan kompor dan sajikan.

7. Tongkol kuah pedas

Bahan:

Bahan	Kebutuhan	Perlakuan
Ikan tongkol		
Cabai hijau	5 buah	
Daun bawang		
Santan		
Air		
Minyak		
Bumbu:		
b.putih	3 siung	
b.merah	4 siung	
Cabai rawit	10 buah	
Lengkuas		
jahe		
ketumbar		
tomat	1 buah	
Garam, gula, kaldu bubuk	sck	

Langkah

1. Haluskan semua bumbu,kemudian tumis bumbu bersama potongan cabe hijau
2. Masukkan ikan tongkol yg sdh di goreng dan tmbahkn sedikit air diamkn sebentar supaya bumbu lebih meresap dan smbil menunggu siapkn santan
3. Masukkan santan dan tmbhkan potongan daun bawang
4. Biarkan smpai mendidih,kemudian adu dan tes rasa. Srtelah di rasa pas tongkol kuah pedas siap di hidangkn

8. **Terik daging**

Bahan	Kebutuhan	Perlakuan
Daging sapi	500 gr	
Daun jeruk	3 lembar	
Kelapa	1 buah	
Asam	sck	
Gula	2 sdt	
Garam	sck	
Bumbu halus:		
Cabai merah	1 buah	
Trasi	½ sdt	
Bawang putih	3 siung	
kemiti	5 butir	
ketumbar	1 sdt	

**Langkah**

1. Daging dipotong persegi sebesar jari.
2. Tumis bumbu halus dan daun jeruk hingga wangi.
3. Kemudian masukkan daging, aduk hingga tercampur rata.
4. Masukkan santan dan bumbu2 lainnya. Aduk terus hingga mendidih biar santan tidak pecah.
5. Setelah mendidih, aduk sesekali dan masak terus sampai kering.
6. Kalo saya suka yang agak berkuah

# **PERANGKAT PEMBELAJARAN PENGANTAR PARIWISATA KELAS XI**



**OLEH:**

**HANIFATUR ROSYIDAH**

**NIM. 14511241040**

**GURU PEMBIMBING:**

**Madya Natun NB, S,Pd.T**

**NIP. 19781010 200902 2 001**

**SMK NEGERI 3 KLATEN**

**TAHUN AJARAN 2017/2018**



# DAFTAR HADIR SISIWA

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten

Mata Pelajaran : Pengantar Pariwisata

Kelas/Semester : XI TATA BOGA 3

Tahun Pelajaran :

NO	NIS	NAMA SISWA	PERTEMUAN																				JUMLAH		
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	S	I	A
			TANGGAL																						
1	9104	ANGGA SHIDIQ PRATAMA	v	v	v	v	v	v	v	v															
2	9105	ANGGITA DEWANTI ANANDA P.	s	v	v	s	v	v	v	v															
3	9106	ANNISA PUTRI ANDANI	v	v	v	v	v	v	v	i	v														
4	9107	ANNISA RAHMADHANI NUR J.	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
5	9108	ATIKA TRI KUSWANDARI	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
6	9109	DIANA EKA WARDANI DINA TINAYA	v	v	v	v	v	v	v	s	v														
7	9110	DINA TINAYA	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
8	9111	DWI APRILLIA	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
9	9112	ELSA NOFRI DAYANTI	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
10	9113	FERA CARERA JANE SUGIYANTO	v	v	v	v	s	v	v	v	s														
11	9114	HANIFAH FATHIYYAH NUR AINI	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
12	9115	HUSNA AFRA ANNISA	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
13	9091	MUCHAMMAD SIFA'I	v	v	v	v	v	v	v	v	s														
14	9092	MUTIARA BILDIES SALSABILA	v	v	v	v	i	v	v	v	v														
15	9093	NABILA NURUL AROFAH	v	v	v	v	v	v	s	v	v														
16	9094	ORYZZA SATIVA HABIBAH SYAH	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
17	9095	PIPIN INDARINI	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
18	9096	RAMA DHANDY BUYA MARTHA	v	v	v	v	v	v	v	v	i														
19	9097	ROSSI APRILLIA	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
20	9098	SARAS ANISA FITRI	v	v	v	v	v	v	i	v	v														
21	9099	SELFVI BINA WATI	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
22	9100	SEVIANA FELNIATI	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
23	9101	SYAIFUL ANWAR MA'ARIF	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
24	9102	TIYAS DARU KHANIS TRIATMANI	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
25	9103	WB. ARTAMEVIA SHEVALINZI	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
26																									
27																									
28																									
29																									
30																									

Klaten,.....

Guru Mata Pelajaran

Hanifatur Rosyidah

NIM 14511241040

# DAFTAR HADIR SISIWA

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten

Mata Pelajaran : Pengantar Pariwisata

Kelas/Semester : XI TATA BOGA 4

Tahun Pelajaran :

NO	NIS	NAMA SISWA	PERTEMUAN																				JUMLAH		
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	S	I	A
			TANGGAL																						
1	9135	ADELIA ULFATUNISA	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
2	9136	ADIS KUN SARASWATI	v	v	v	v	v	v	v	s	v														
3	9137	ANISA FITRIANA	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
4	9138	ANJAS PRIATMAJA	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
5	9139	ARIF NUR IFAN	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
6	9140	AUDIA SAUFIKA AFIFAH	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
7	9116	IFTAH ANNISA ROFTA MU'IZA	v	v	v	v	v	v	v	v	i														
8	9117	INTAN JULIANI	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
9	9118	KINANTI AISAH FEBRIYANTI	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
10	9119	LINA NUR ISNAINI	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
11	9120	MELANI PUTI RAHAYU	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
12	9121	MUHAMAD BINTAR SUSILO	v	v	v	v	v	v	s	v	v														
13	9122	NANDA ASYA MUSDALIFA	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
14	9123	NITA PUJI RAHAYU	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
15	9124	NOVI MARLINA RAHMAWATI	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
16	9125	PIPIT USWATUN KHASANAH	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
17	9126	RETNO WULANDARI	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
18	9127	RIKI SUBAGYO	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
19	9128	SARI AFINA	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
20	9129	SARI HANDAYANI	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
21	9130	SEPTIAN BRIAN PRATAMA	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
22	9131	SHAFIRA KINDI NUR ARDITA	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
23	9132	SYAFIRA EKA BUDIANI	v	v	v	v	v	v	v	A	v														
24	9133	TRI MAHERAWATI	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
25	9134	WIWIT SEPTIYANA	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
26																									
27																									
28																									
29																									
30																									

Klaten,.....

Guru Mata Pelajaran

Hanifatur Rosyidah

NIM 14511241040

# DAFTAR HADIR SISIWA

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten

Mata Pelajaran : Pengantar Pariwisata

Kelas/Semester : XI TATA BOGA 5

Tahun Pelajaran :

NO	NIS	NAMA SISWA	PERTEMUAN																				JUMLAH		
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	S	I	A
			TANGGAL																						
1	9141	DYAH AYU SAPUTRI	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
2	9142	DYAH KUSUMASTUTI TRI W	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
3	9143	DYAH LUFIATUN	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
4	9144	ENDAH NOVITA YANI	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
5	9145	FRIDA OKTAVIANI	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
6	9146	HARIHANI PRASTIWI	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
7	9147	IIN NANDA JAYATRI	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
8	9148	IRIN BAKTI QASANAH	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
9	9149	IRTAVIA ELLY FEBILIA	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
10	9150	KHOFIFAH SHALMA CAHYANI	v	A	v	A	v	v	v	v	v														
11	9151	LINDA KORNIA SARI	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
12	9152	MAIMUNAH	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
13	9153	MUTIARA FATHIYA ALNILAM	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
14	9154	NIMAH DWI OKTAVIANI	v	v	I	v	v	v	v	v	A														
15	9155	PRISKA SALMA RIZKICA	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
16	9156	QOIRUL MAULINA	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
17	9157	RIKA YULIANASARI	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
18	9158	RURI HAJAR PAMUNGKAS	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
19	9159	SANDRA EFFENDI	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
20	9160	SEKAR AYU ZALZABHILA	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
21	9161	SEPTYAN YOGA PRASETYA	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
22	9162	SETO DWI WICAKSONO	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
23	9163	SISKA NURKASANAH	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
24	9164	UMI PUTRIATI	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
25	9165	YUNI NUR MAULINA	v	v	v	v	v	v	v	v	v														
26																									
27																									
28																									
29																									
30																									

Klaten,.....  
Guru Mata Pelajaran

Hanifatur Rosyidah  
NIM 14511241040

# LEMBAR NILAI PENGETAHUAN

Status Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten  
 Kelas : XI Tata Boga 3  
 Mata Pelajaran :  
 Semester :  
 Tahun Pelajaran :

No	Nama	Komponen Nilai Pengetahuan (100)														UTS	UAS
		Ulangan Harian															
		UH 1	R/P	UH 2	R/P	UH 3	R/P	UH 4	R/P	UH 5	R/P	TT	TMTT				
1	ANGGA SHIDIQ PRATAMA																
2	ANGGITA DEWANTI ANANDA P.																
3	ANNISA PUTRI ANDANI																
4	ANNISA RAHMADHANI NUR J.																
5	ATIKA TRI KUSWANDARI																
6	DIANA EKA WARDANI DINA TINAYA																
7	DINA TINAYA																
8	DWI APRILLIA																
9	ELSA NOFRI DAYANTI																
10	FERA CARERA JANE SUGIYANTO																
11	HANIFAH FATHIYYAH NUR AINI																
12	HUSNA AFRA ANNISA																
13	MUCHAMMAD SIFA'I																
14	MUTIARA BILDIES SALSABILA																
15	NABILA NURUL AROFAH																
16	ORYZZA SATIVA HABIBAH SYAH																
17	PIPIN INDARINI																
18	RAMA DHANDY BUYA MARTHA																
19	ROSSI APRILLIA																
20	SARAS ANISA FITRI																
21	SELFVI BINA WATI																
22	SEVIANA FELNIATI																
23	SYAIFUL ANWAR MA'ARIF																
24	TIAS DARU KHANIS TRIATMANI																
25	WB. ARTAMEVIA SHEVALINZI																
26																	
27																	
28																	
29																	
30																	

Keterangan:

UH : Ulangan Harian

R/P : Remidi/Pengayaan

TT : Tugas Terstruktur

TMTT : Tugas Mandiri Tidak Terstruktur

UTS : Ulangan Tengah Semester

UAS : Ujian Akhir Semester

Klaten,

Guru Mata Pelajaran

Hanifatur Rosyidah

NIM 14511241040



# LEMBAR NILAI PENGETAHUAN

Status Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten  
 Kelas : XI Tata Boga 4  
 Mata Pelajaran :  
 Semester :  
 Tahun Pelajaran :

No	Nama	Komponen Nilai Pengetahuan (100)														UTS	UAS
		Ulangan Harian															
		UH 1	R/P	UH 2	R/P	UH 3	R/P	UH 4	R/P	UH 5	R/P	TT	TMTT				
1	ADELIA ULFATUNISA																
2	ADIS KUN SARASWATI																
3	ANISA FITRIANA																
4	ANJAS PRIATMAJA																
5	ARIF NUR IFAN																
6	AUDIA SAUFIKA AFIFAH																
7	IFTAH ANNISA ROFTA MU'IZA																
8	INTAN JULIANI																
9	KINANTI AISAH FEBRIYANTI																
10	LINA NUR ISNAINI																
11	MELANI PUTI RAHAYU																
12	MUHAMAD BINTAR SUSILO																
13	NANDA ASYA MUSDALIFA																
14	NITA PUJI RAHAYU																
15	NOVI MARLINA RAHMAWATI																
16	PIPIT USWATUN KHASANAH																
17	RETNO WULANDARI																
18	RIKI SUBAGYO																
19	SARI AFINA																
20	SARI HANDAYANI																
21	SEPTIAN BRIAN PRATAMA																
22	SHAFIRA KINDI NUR ARDITA																
23	SYAFIRA EKA BUDIANI																
24	TRI MAHERAWATI																
25	WIWIT SEPTIYANA																
26																	
27																	
28																	
29																	
30																	

Keterangan:

UH : Ulangan Harian

R/P : Remidi/Pengayaan

TT : Tugas Terstruktur

TMTT : Tugas Mandiri Tidak Terstruktur

UTS : Ulangan Tengah Semester

UAS : Ujian Akhir Semester

Klaten,

Guru Mata Pelajaran

Hanifatur Rosyidah

NIM 14511241040



# LEMBAR NILAI PENGETAHUAN

Status Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten  
 Kelas : XI Tata Boga 5  
 Mata Pelajaran :  
 Semester :  
 Tahun Pelajaran :

No	Nama	Komponen Nilai Pengetahuan (100)														UTS	UAS
		Ulangan Harian															
		UH 1	R/P	UH 2	R/P	UH 3	R/P	UH 4	R/P	UH 5	R/P	TT	TMTT				
1	DYAH AYU SAPUTRI																
2	DYAH KUSUMASTUTI TRI W																
3	DYAH LUFIATUN																
4	ENDAH NOVITA YANI																
5	FRIDA OKTAVIANI																
6	HARIHANI PRASTIWI																
7	IIN NANDA JAYATRI																
8	IRIN BAKTI QASANAH																
9	IRTAVIA ELLY FEBILIA																
10	KHOFIFAH SHALMA CAHYANI																
11	LINDA KORNIA SARI																
12	MAIMUNAH																
13	MUTIARA FATHIYA ALNILAM																
14	NIMAH DWI OKTAVIANI																
15	PRISKA SALMA RIZKIKA																
16	QOIRUL MAULINA																
17	RIKA YULIANASARI																
18	RURI HAJAR PAMUNGKAS																
19	SANDRA EFFENDI																
20	SEKAR AYU ZALZABHILA																
21	SEPTYAN YOGA PRASETYA																
22	SETO DWI WICAKSONO																
23	SISKA NURKASANAH																
24	UMI PUTRIATI																
25	YUNI NUR MAULINA																
26																	
27																	
28																	
29																	
30																	

Keterangan:

UH : Ulangan Harian

R/P : Remidi/Pengayaan

TT : Tugas Terstruktur

TMTT : Tugas Mandiri Tidak Terstruktur

UTS : Ulangan Tengah Semester

UAS : Ujian Akhir Semester

Klaten,

Guru Mata Pelajaran

Hanifatur Rosyidah

NIM 14511241040





# LEMBAR PENILAIAN KETERAMPILAN

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten

Kelas : XI TATA BOGA 3

Mata Pelajaran :

Semester :

Tahun Pelajaran :

No	Nama	Komponen Nilai Ketrampilan (skala 100)																
		Kinerja Proses					Kinerja Produk					Proyek					Portofolio	
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2
1	ANGGA SHIDIQ PRATAMA																	
2	ANGGITA DEWANTI ANANDA P.																	
3	ANNISA PUTRI ANDANI																	
4	ANNISA RAHMADHANI NUR J.																	
5	ATIKA TRI KUSWANDARI																	
6	DIANA EKA WARDANI DINA T																	
7	DINA TINAYA																	
8	DWI APRILLIA																	
9	ELSA NOFRI DAYANTI																	
10	FERA CARERA JANE SUGIYANTO																	
11	HANIFAH FATHIYYAH NUR AINI																	
12	HUSNA AFRA ANNISA																	
13	MUCHAMMAD SIFA'I																	
14	MUTIARA BILDIES SALSABILA																	
15	NABILA NURUL AROFAH																	
16	ORYZZA SATIVA HABIBAH SYAH																	
17	PIPIN INDARINI																	
18	RAMA DHANDY BUYA MARTHA																	
19	ROSSI APRILLIA																	
20	SARAS ANISA FITRI																	
21	SELFVI BINA WATI																	
22	SEVIANA FELNIATI																	
23	SYAIFUL ANWAR MA'ARIF																	
24	TIAS DARU KHANIS TRIATMANI																	
25	WB. ARTAMEVIA SHEVALINZI																	
26																		
27																		
28																		
29																		
30																		

Klaten,  
Guru Mata Pelajaran

Hanifatur Rosyidah  
NIM 14511241040

# **LEMBAR PENILAIAN KETERAMPILAN**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten

Kelas : XI TATA BOGA 4

Mata Pelajaran :

Semester :

Tahun Pelajaran :

No	Nama	Komponen Nilai Keterampilan (skala 100)																	
		Kinerja Proses					Kinerja Produk					Proyek					Portofolio		
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	
1	ADELIA ULFATUNISA																		
2	ADIS KUN SARASWATI																		
3	ANISA FITRIANA																		
4	ANJAS PRIATMAJA																		
5	ARIF NUR IFAN																		
6	AUDIA SAUFIKA AFIFAH																		
7	IFTAH ANNISA ROFTA MU'IZA																		
8	INTAN JULIANI																		
9	KINANTI AISAH FEBRIYANTI																		
10	LINA NUR ISNAINI																		
11	MELANI PUTI RAHAYU																		
12	MUHAMAD BINTAR SUSILO																		
13	NANDA ASYA MUSDALIFA																		
14	NITA PUJI RAHAYU																		
15	NOVI MARLINA RAHMAWATI																		
16	PIPIT USWATUN KHASANAH																		
17	RETNO WULANDARI																		
18	RIKI SUBAGYO																		
19	SARI AFINA																		
20	SARI HANDAYANI																		
21	SEPTIAN BRIAN PRATAMA																		
22	SHAFIRA KINDI NUR ARDITA																		
23	SYAFIRA EKA BUDIANI																		
24	TRI MAHERAWATI																		
25	WIWIT SEPTIYANA																		
26																			
27																			
28																			
29																			
30																			

Klaten,  
Guru Mata Pelajaran

Hanifatur Rosyidah  
NIM 14511241040

# **LEMBAR PENILAIAN KETERAMPILAN**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten

Kelas : XI TATA BOGA 5

Mata Pelajaran :


Semester :

Tahun Pelajaran :

No	Nama	Komponen Nilai Ketrampilan (skala 100)																
		Kinerja Proses					Kinerja Produk					Proyek					Portofolio	
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2
1	DYAH AYU SAPUTRI																	
2	DYAH KUSUMASTUTI TRI W																	
3	DYAH LUFIATUN																	
4	ENDAH NOVITA YANI																	
5	FRIDA OKTAVIANI																	
6	HARIHANI PRASTIWI																	
7	IIN NANDA JAYATRI																	
8	IRIN BAKTI QASANAH																	
9	IRTAVIA ELLY FEBILIA																	
10	KHOFIFAH SHALMA CAHYANI																	
11	LINDA KORNIA SARI																	
12	MAIMUNAH																	
13	MUTIARA FATHIYA ALNILAM																	
14	NIMAH DWI OKTAVIANI																	
15	PRISKA SALMA RIZKIKA																	
16	<b>QOIRUL MAULINA</b>																	
17	RIKA YULIANASARI																	
18	RURI HAJAR PAMUNGKAS																	
19	SANDRA EFFENDI																	
20	SEKAR AYU ZALZABHILA																	
21	<b>SEPTYAN YOGA PRASETYA</b>																	
22	<b>SETO DWI WICAKSONO</b>																	
23	SISKA NURKASANAH																	
24	UMI PUTRIATI																	
25	YUNI NUR MAULINA																	
26																		
27																		
28																		
29																		
30																		

Klaten,  
Guru Mata Pelajaran

Hanifatur Rosyidah  
NIM 14511241040


	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PPP/FO-001
		Status Revisi	1
	<b>JURNAL PEMBELAJARAN</b>	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

**JURNAL PEMBELAJARAN  
SMK NEGERI 3 KLATEN  
TAHUN PELAJARAN 2017/2018**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten  
Paket Keahlian : Jasa Boga  
Mata Pelajaran : Pengntar Pariwisata  
Tahun Pelajaran : 2017 / 2018  
Semester : Gasal

Per tem uan	Tanggal	Uraian	Ket.	Ttd/nama siswa
1				
2				
3				
4				
5				
6				



	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PPP/FO-004
		Status Revisi	04
	CATATAN HAMBATAN BELAJAR SISWA	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2014

CATATAN HAMBATAN BELAJAR SISWA

Satuan Pendidikan : SMK N 3 Klaten  
Semester/Tahun : Gasal / 2017-2018

No	Hari/Tgl	Nama Siswa	Kelas	Uraian Hambatan	Tindak lanjut


\* Jika belum dapat diselesaikan  
Laporkan kepada kepala sekolah hambatan yang tidak dapat diselesaikan secara mandiri

Klaten , Juli  
  
2017  
  
Pelajaran

Guru Mata

Dra.Kristiyani  
  
NIP. 19661222

Puspitarti  
  
199403 2 004

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-004
		Status Revisi	0
	PERHITUNGAN MINGGU EFEKTIF	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

**SEMESTER GASAL 2017 / 2018**  
**KELAS XI**  
**TATA BOGA**

No.	Nama Bulan	Jumlah Minggu Dalam Semester	Jumlah Minggu Tidak Efektif	Jumlah Minggu Efektif
1.	Juli	4	2	2
2.	Agustus	5	-	5
3.	September	4	1	3
4.	Oktober	4	1	3
5.	November	5	-	5
6.	Desember	4	3	1
	<b>Jumlah</b>	26	7	19

**SEMESTER GENAP 2016 / 2017**  
**KELAS XI**  
**TAT BOGA**

No.	Nama Bulan	Jumlah Minggu Dalam Semester	Jumlah Minggu Tidak Efektif	Jumlah Minggu Efektif
1.	Januari	5	-	5
2.	Februari	4	-	4
3.	Maret	4	2	2
4.	April	4	1	3
5.	Mei	5	1	4
6.	Juni	4	4	-
	<b>Jumlah</b>	26	8	18





<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-005
	Status Revisi	0
<b>PROGRAM TAHUNAN</b>	Halaman	1 dari 3
	Tanggal Terbit	1 Juli 2015


## PROGRAM TAHUNAN

**MATA PELAJARAN : PENGANTAR PARIWISATA**  
**KELAS : XI**  
**TAHUN PELAJARAN : 2017/ 2018**

DISUSUN OLEH :

**N A M A : MADYA NATUN NB, S.Pd.T**  
**N I P : 19781010 200902 2 001**


**SMK NEGERI 3 KLATEN**  
**2017/ 2018**

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-005
		Status Revisi	0
	PROGRAM TAHUNAN	Halaman	2 dari 3
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

PROGRAM TAHUNAN

MATA PELAJARAN : Pengantar Pariwisata  
 SATUAN PENDIDIKAN : SMK Negeri 3 Klaten  
 KELAS : XI  
 TAHUN PELAJARAN : 2017 2018

SEM ESTER	❖ KOMPETENSI INTI ❖ KOMPETENSI DASAR	JUMLAH JAM PELAJARAN		KET.
		TM	PS	
I	3.1 Mendeskripsikan pemangku kepentingan dan kebijakan terkait industry pariwisata 4.1 Mengevaluasi berbagai kebijakan kepariwisataan	4		
	3.2 Mendeskripsikan hubungan ekonomi, kebudayaan dan politik terkait dengan priwisata 4.2 Mengevaluasi kebudayaan di suatu daerah dengan kondisi pariwisata	4		
	3.3 Menjelaskan berbagai daya tarik daerah tujuan pariwisata 4.3 Mengevaluasi daya tarik wisata di suatu daerah	4		
	3.4 Mengidentifikasi motivasi, tujuan perjalanan dan jenis wisata 4.4 Mengidentifikasi motivasi dan tujuan suatu perjalanan wisata melalui berbagai kasus	3		
	3.5 Menjelaskan jenis dan karakteristik wisatawan nusantara dan domestic 4.5 Mengelompokkan berbagai jenis dan karakteristik wisatawan	4		
	JUMLAH	19		

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-005
		Status Revisi	0
	PROGRAM TAHUNAN	Halaman	3 dari 3
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

II	3.6 Mendeskripsikan pola pengeluaran wisatawan berdasarkan usia, jenis kelamin dan siklus keluarga saat perjalanan wisata  4.6 Mengevaluasi berbagai pola pengeluaran wisatawan berdasarkan data wisatawan disuatu wilayah	5		
	3.7 Mendeskripsikan dokumen perjalanan wisata  4.7 Membandingkan berbagai dokumen perjalanan wisata	4		
	3.8 Mendeskripsikan persiapan perjalanan wisata  4.8 Menyusun rencana persiapan perjalanan wisata	4		
	3.9 Mendeskripsikan publisitas pariwisata  4.9 Merencanakan publisitas pariwisata	5		
	JUMLAH	18		
	JUMLAH TOTAL	37		

Klaten, Juli 2017

Mengetahui,


Kepala Sekolah

Guru Mata Pelajaran

Narimo, S.Pd, MM  
 NIP. 19650420 198901 1 003

Madya Natun NB, S.Pd.T  
 NIP. 19781010 200902 2 001



	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
		Status Revisi	0
	PROGRAM SEMESTER	Halaman	2 dari 7
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

PERHITUNGAN MINGGU DAN JUMLAH JAM EFEKTIF


Mata Pelajaran : Pengantar Pariwisata  
 Kelas : XI  
 Semester : Gasal  
 Tahun Pelajaran : 2017/ 2018  
 Mengajar per minggu : 2 jam pelajaran

Hari	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu
Jam Ke	Kelas	Kelas	Kelas	Kelas	Kelas	Kelas
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9	XI JB 3					
10	XI JB 3					
11						

Keterangan:

No.	Nama Bulan	Jumlah Minggu Dalam Semester	Jumlah Minggu Tidak Efektif	Jumlah Minggu Efektif
1.	Juli	4	2	2
2.	Agustus	5	-	5
3.	September	4	1	3
4.	Oktober	4	1	3
5.	November	5	-	5
6.	Desember	4	3	1
	Jumlah	26	7	19



	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
		Status Revisi	0
	<b>PROGRAM SEMESTER</b>	Halaman	4 dari 7
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015


**PERHITUNGAN MINGGU DAN JUMLAH JAM EFEKTIF**

Mata Pelajaran : Pengantar Pariwisata  
Kelas : XI  
Semester : Genap  
Tahun Pelajaran : 2017/ 2018  
Mengajar per minggu : 2 jam pelajaran

Hari	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu
Jam Ke	Kelas	Kelas	Kelas	Kelas	Kelas	Kelas
1						
2						
3						
4						
5				\		
6						
7						
8						
9	XI JB 3					
10	XI JB 3					
11						

Keterangan:

.....  
  
.....

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
		Status Revisi	0
	PROGRAM SEMESTER	Halaman	5 dari 7
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

No.	Nama Bulan	Jumlah Minggu Dalam Semester	Jumlah Minggu Tidak Efektif	Jumlah Minggu Efektif
1.	Januari	5	-	5
2.	Februari	4	-	4
3.	Maret	4	2	2
4.	April	4	1	3
5.	Mei	5	1	4
6.	Juni	4	4	-
	Jumlah	26	8	18

**Rincian** : Jumlah jam pembelajaran yang efektif untuk pelajaran Pengantar Pariwisata

(2 Jam per Minggu) adalah :


$$18 \text{ Minggu} \times 2 \text{ Jam Pelajaran} = 36 \text{ Jam Pelajaran}$$

Digunakan untuk : Semester Genap

Pembelajaran/Materi Pokok		36 Jam Pelajaran	
3.6 Mendeskripsikan pola pengeluaran wisatawan berdasarkan usia, jenis kelamin dan siklus keluarga saat perjalanan wisata	Teori	10 jam	
	Praktek	0 jam	
3.7 Mendeskripsikan dokumen perjalanan wisata	Teori	8 jam	
	Praktek	0 jam	
3.8 Mendeskripsikan persiapan perjalanan wisata	Teori	8 jam	
	Praktek	0 jam	
3.9 Mendeskripsikan publisitas pariwisata	Teori	10 jam	
	Praktek	0 jam	
Jumlah		36 Jam Pelajaran	





	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
		Status Revisi	0
	<b>PROGRAM SEMESTER</b>	Halaman	7 dari 7
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

**PROGRAM SEMESTER**

MATA PELAJARAN

SATUAN PENDIDIKAN

KELAS

SEMESTER

TAHUN PELAJARAN

: PENGANTAR PARIWISATA

: SMK NEGERI 3 KLATEN

: XI

: GENAP

: 2017/2018

NO.	❖ KOMPETENSI INTI ❖ KOMPETENSI DASAR	ALOKASI WAKTU		KET.
		TM	PS	
II	3.6 Mendeskripsikan pola pengeluaran wisatawan berdasarkan usia, jenis kelamin dan siklus keluarga saat perjalanan wisata	5		
	4.6 Mengevaluasi berbagai pola pengeluaran wisatawan berdasarkan data wisatawan disuatu wilayah	4		
	3.7 Mendeskripsikan dokumen perjalanan wisata			
	4.7 Membandingkan berbagai dokumen perjalanan wisata	4		
	3.8 Mendeskripsikan persiapan perjalanan wisata			
	4.8 Menyusun rencana persiapan perjalanan wisata	5		
	3.9 Mendeskripsikan publisitas pariwisata			
	4.9 Merencanakan publisitas pariwisata			
	JUMLAH	18		

Klaten, Juli 2017

Mengetahui,

Kepala Sekolah


Guru Mata Pelajaran

Narimo, S.Pd, MM

NIP. 19650420 198901 1 003

Madya Natun NB, S.Pd.T

NIP. 19781010 200902 2 001

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	<b>SILABUS</b>	Halaman	1 dari 23
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

## SILABUS

SATUAN PENDIDIKAN : SMK NEGERI 3 KLATEN

PAKET KEAHLIAN : PARIWISATA

MATA PELAJARAN : PENGANTAR PARIWISATA

KELAS/ SEMESTER : XI / 1 & 2

KOMPETENSI INTI :

KI 1 :Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2 :Menghayati perilaku (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan pro-aktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa


KI 3 :Memahami, menerapkan dan mengevaluasi pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4 :Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung


KODE KOMPETENSI :

DURASI PEMBELAJARAN : JAM PELAJARAN @ 45 MENIT


Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 Menghayati karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pemahaman seluk beluk pariwisata dan mampu menjaga, melestarikan keutuhan jiwa raga manusia			<b>Mengamati</b> Membaca artikel/peraturan terkait dengan kebijakan pemangku kepentingan industry pariwisata	<b>Tugas</b> • Memecahkan masalah sehari-hari berkaitan dengan	4 JP	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bahan ajar pengantar ilmu pariwisata</li> <li>Bahan ajar Pariwisata</li> <li>Artikel/peraturan</li> <li>Referensi yang terkait</li> </ul>

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	<b>SILABUS</b>	Halaman	2 dari 23
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015


sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya						
<p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pariwisata</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramahlingkungan, gotongroyong) dalam melakukan pengamatan kondisi kepariwisataan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama sebagai wujud tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja untuk melestarikan pariwisata Menghayati</p>			<p><b>Menanya</b> Mengajukan pertanyaan terkait dengan siapa pemangku kepentingan industry pariwisata, peran dan manfaatnya, apa kebijakannya, mengapa dilakukan serta apa hubungan pemangku kepentingan, kebijakan dengan kemajuan industry wisata di wilayahnya.</p> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengumpulkan data secara berkelompok untuk menjawab pertanyaan tentang siapa pemangku kepentingan industry pariwisata, peran dan manfaatnya, apa kebijakannya, mengapa dilakukan</li> </ul>	<p>pemangku kepentingan dan kebijakan dikaitkan dengan industri pariwisata</p> <p><b>Observasi sikap</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ceklist lembar pengamatan sikap selama kegiatan</li> <li>Penilaian antar peserta didik</li> </ul> <p><b>Portofolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Hasil diskusi kelompok dan hasil presentasi</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Lembar tugas</li> <li>Pengantar Pariwisata 2, Erna Marlina, Yudhistira 2014</li> </ul>

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	<b>SILABUS</b>	Halaman	3 dari 23
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015


<p>karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pemahaman seluk beluk pariwisata dan mampu menjaga, melestarikan keutuhan jiwa raga manusia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya</p>			<p>serta apa hubungan pemangku kepentingan, kebijakan dengan kemajuan industri wisata di wilayahnya dengan menggunakan berbagai literatur</p>	<p><b>Tes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tes tertulis bentuk uraian dan/atau pilihan ganda</li> </ul> <p><b>Jurnal kegiatan</b> Catatan guru terkait dengan keterampilan dan pengetahuan selama proses kegiatan berlangsung</p>		
<p>3.1 Memahami pemangku kepentingan dan kebijakan terkait dengan industri pariwisata</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menyebutkan bagian-bagian dalam pemangku kepentingan dalam industri pariwisata</li> <li>Menjelaskan peran pemangku kepentingan dalam industri pariwisata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bagian-bagian dalam pemangku kepentingan dalam industri pariwisata</li> <li>Peran pemangku kepentingan dalam industri pariwisata</li> <li>Pengertian kebijakan pariwisata</li> <li>Jenis dan manfaat kebijakan terkait dengan industri pariwisata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengevaluasi secara berkelompok terkait dengan kebijakan pemangku kepentingan industri pariwisata dengan menggunakan lembar tugas</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok untuk mengolah data tentang siapa pemangku kepentingan industri pariwisata, peran dan manfaatnya, apa kebijakannya,</li> </ul>			
<p>4.1 Mengevaluasi berbagai kebijakan kepariwisataan sebagai dasar pengembangan industri pariwisata di daerahnya</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menjelaskan pengertian kebijakan pariwisata</li> <li>Menjelaskan jenis dan manfaat kebijakan terkait dengan industri pariwisata</li> </ul>					

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	<b>SILABUS</b>	Halaman	4 dari 23
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

			<p>mengapa dilakukan serta apa hubungan pemangku kepentingan, kebijakan dengan kemajuan industry pariwisata di wilayahnya dengan menggunakan berbagai literatur</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Menyimpulkan data secara berkelompok hasil olah data tentang siapa pemangku kepentingan industry pariwisata, peran dan manfaatnya, apa kebijakannya, mengapa dilakukan serta apa hubungan pemangku kepentingan, kebijakan dengan kemajuan industry wisata di wilayahnya dengan menggunakan berbagai literatur</li> </ul>			
--	--	--	---	--	--	--


	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	<b>SILABUS</b>	Halaman	5 dari 23
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

			<b>Mengkomunikasikan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mempresentasikan hasil olah dan kesimpulan data</li> <li>• Membuat laporan hasil kerja kelompok</li> </ul>			
1.1 Menghayati karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pemahaman seluk beluk pariwisata dan mampu menjaga, melestarikan keutuhan jiwa raga manusia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya			<b>Mengamati</b> Membaca artikel/buku tentang hubungan ekonomi, kebudayaan dan politik dengan pariwisata <b>Menanya</b> Setiap individu dalam kelompok mengajukan pertanyaan terkait dengan apa saja aspek-aspek ekonomi, kebudayaan dan politik ; apa hubungan ke tiga aspek tersebut dengan pariwisata ; mengapa 3 hal tersebut mempengaruhi pariwisata <b>Mengumpulkan data</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengumpulkan</li> </ul>	<b>Tugas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Memecahkan masalah sehari-hari berkaitan dengan ekonomi, budaya dan politik dikaitkan dengan pariwisata</li> </ul> <b>Portofolio</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lembar tugas</li> <li>• Laporan hasil diskusi terkait dengan</li> </ul>	<b>4 JP</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bahan ajar pengantar ilmu pariwisata</li> <li>• Bahan ajar Pariwisata</li> <li>• Referensi yang terkait</li> <li>• Lembar tugas</li> <li>• Pengantar Pariwisata 2, Erna Marlina, Yudhistira 2014</li> </ul>
2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pariwisata  2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotongroyong) dalam						


	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	<b>SILABUS</b>	Halaman	6 dari 23
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

<p>melakukan pengamatan kondisi kepariwisataan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama sebagai wujud tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja untuk melestarikan pariwisata</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menjelaskan hubungan aspek ekonomi terkait dengan pariwisata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hubungan aspek ekonomi dengan pariwisata</li> </ul>	<p>data secara berkelompok untuk menjawab pertanyaan tentang apa saja aspek-aspek ekonomi, kebudayaan dan politik ; apa hubungan ke tiga aspek tersebut dengan pariwisata ; mengapa 3 hal tersebut mempengaruhi pariwisata; dengan menggunakan berbagai literatur.</p>	<p>pertanyaan</p> <p><b>Observasi sikap</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ceklist sikap saat proses observasi dan diskusi berlangsung terkait dengan jujur, teliti, tanggung jawab, disiplin, kerjasama</li> </ul>		
<p>3.2 Mendeskripsikan hubungan ekonomi, kebudayaan dan politik terkait dengan pariwisata</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menjelaskan hubungan aspek kebudayaan terkait dengan pariwisata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hubungan aspek kebudayaan dengan pariwisata</li> </ul>	<p>mengevaluasi secara berkelompok tentang kebudayaan , ekonomi di suatu daerah pariwisata untuk pengembangan wisata berdasarkan lembar tugas</p>	<p><b>Tes Tertulis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bentuk pilihan ganda dan atau essay</li> </ul>		
<p>4.2. Mengevaluasi kebudayaan , ekonomi di suatu daerah pariwisata untuk pengembangan wisata</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menjelaskan hubungan aspek politik terkait dengan pariwisata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hubungan aspek politik dengan pariwisata</li> </ul>	<p>Mengasosiasi</p>	<p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan guru selama proses pembelajaran terkait dengan</p>		




	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	<b>SILABUS</b>	Halaman	7 dari 23
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015


			<p>Kerja kelompok untuk mengolah dan menyimpulkan data hasil diskusi kelompok</p> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mempresentasikan hasil diskusi kelompok tentang jenis dan ciri objek wisata</li> <li>Membuat laporan tertulis hasil diskusi dan pengamatan kelompok</li> </ul>	keterampilan berdiskusi dan presentasi dalam kelompok		
1.1 Menghayati karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pemahaman seluk beluk pariwisata dan mampu menjaga, melestarikan keutuhan jiwa raga manusia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya			<p><b>Mengamati</b> Mengamati video/film/gambar atau membaca artikel/buku terkait daya tarik tujuan wisata</p> <p><b>Menanya</b> Membuat pertanyaan tentang pengertian, jenis, cara</p>	<p><b>Tugas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Memecahkan masalah sehari-hari berkaitan dengan tujuan wisata</li> </ul> <p><b>Portofolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tugas pada</li> </ul>	<b>4 JP</b>	<p>Sumber:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bahan ajar pengantar ilmu pariwisata</li> <li>Bahan ajar Pariwisata</li> <li>Video/ /gambar/Artikel/buku</li> <li>Referensi lainnya</li> <li>Pengantar Pariwisata 2, Erna Marlina, Yudhistira</li> </ul>

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	<b>SILABUS</b>	Halaman	8 dari 23
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015


<p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pariwisata</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramahlingkungan, gotongroyong) dalam melakukan pengamatan kondisi kepariwisataan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama sebagai wujud tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja untuk melestarikan pariwisata</p>			<p>pengembangan daya tarik tujuan wisata; apakah ada hubungan daya tarik dengan jenis wisatawan yang datang pada tujuan wisata</p> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengumpulkan data secara berkelompok untuk menjawab pertanyaan tentang pengertian , jenis, cara pengembangan daya tarik tujuan wisata; apakah ada hubungan daya tarik dengan jenis wisatawan yang datang pada tujuan wisata dengan menggunakan referensi</li> <li>Membuat rencana pengembangan daya tarik wisata berdasarkan</li> </ul>	<p>Lembar kerja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laporan hasil diskusi dan presentasi</li> </ul> <p><b>Observasi sikap</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ceklist sikap saat proses observasi dan diskusi berlangsung terkait dengan jujur, teliti, tanggung jawab, disiplin, kerjasama</li> <li>Penilaian antar teman</li> </ul> <p><b>Tes Tertulis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bentuk pilihan</li> </ul>		<p>2014</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lembar tugas</li> </ul>
<p>3.3 Menjelaskan berbagai daya tarik daerah tujuan pariwisata</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menjelaskan pengertian daya tarik tujuan wisata</li> <li>Menyebutkan jenis daya tarik tujuan wisata</li> <li>Merencanakan pengembangan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pengertian daya tarik tujuan wisata</li> <li>Jenis daya tarik tujuan wisata</li> <li>Perencanaan pengembangan daya tarik wisata</li> </ul>				

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	<b>SILABUS</b>	Halaman	9 dari 23
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015


4.3 Merencanakan pengembangan daya tarik wisata berdasarkan potensi daerah	daya tarik wisata berdasarkan potensi daerah		<p>lembar tugas</p> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menyimpulkan data hasil diskusi dan tugas kelompok</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mempresentasikan hasil kerja kelompok</li> <li>Membuat laporan kerja kelompok</li> </ul> <p>TT : Membuat bahan presentasi secara kelompok tentang daya tarik daerah tujuan wisata dalam bentuk soft copy.</p>	<p>ganda dan atau essay</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Menyusun rencana pengembangan daya tarik wisata</li> </ul> <p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan guru selama proses pembelajaran terkait dengan keterampilan berdiskusi dan presentasi dalam kelompok</p>		
1.1 Menghayati karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pemahaman seluk beluk pariwisata dan mampu menjaga, melestarikan keutuhan			<p><b>Mengamati</b></p> <p>Mengamati film/video atau membaca artikel/buku terkait motivasi dan tujuan perjalanan dan jenis</p>	<p><b>Tugas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Memecahkan masalah sehari-hari berkaitan</li> </ul>	<b>3 JP</b>	<p>Sumber:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bahan ajar pengantar ilmu pariwisata</li> <li>Bahan ajar Pariwisata</li> <li>Video/</li> </ul>

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	<b>SILABUS</b>	Halaman	10 dari 23
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015


jiwa raga manusia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya			wisata <b>Menanya</b> Membuat pertanyaan tentang pengertian motivasi dan tujuan perjalanan; peran motivasi dan tujuan perjalanan, peran tujuan perjalanan dengan jenis wisata; cara peningkatan motivasi wisatawan untuk melakukan perjalanan wisata; apakah ada hubungan motivasi wisatawan dengan tingkat perkembangan daerah wisata <b>Mengumpulkan Data</b> • Mengumpulkan data secara berkelompok untuk menjawab pertanyaan tentang pengertian motivasi dan tujuan perjalanan; peran motivasi dan	dengan tujuan wisata <b>Portofolio</b> • Tugas pada Lembar kerja • Laporan hasil diskusi dan presentasi <b>Observasi sikap</b> • Ceklist sikap saat proses observasi dan diskusi berlangsung terkait dengan jujur, teliti, tanggung jawab, disiplin, kerjasama • Penilaian	/gambar/Artikel/buku • Referensi lainnya • Pengantar Pariwisata 2, Erna Marlina, Yudhistira 2014 • Lembar tugas
2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pariwisata					
2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramahlingkungan, gotongroyong) dalam melakukan pengamatan kondisi kepariwisataan sebagai bagian dari sikap ilmiah					
2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama sebagai wujud tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja untuk melestarikan pariwisata		<ul style="list-style-type: none"> <li>Pengertian motivasi</li> </ul>			

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	<b>SILABUS</b>	Halaman	11 dari 23
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015


3.4 Mengidentifikasi motivasi, tujuan perjalanan dan jenis wisata	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menjelaskan pengertian motivasi</li> <li>Menyebutkan pengelompokan motivasi tujuan perjalanan pariwisata</li> <li>Mengidentifikasi jenis-jenis wisata</li> <li>Merencanakan pengembangan daerah wisata berdasarkan motivasi dan tujuan suatu perjalanan wisata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pengelompokan motivasi tujuan perjalanan wisata</li> <li>Jenis-jenis pariwisata</li> <li>Pengembangan daerah wisata berdasarkan motivasi dan tujuan perjalanan wisata</li> </ul>	<p>tujuan perjalanan, peran tujuan perjalanan dengan jenis wisata; cara peningkatan motivasi wisatawan untuk melakukan perjalanan wisata; apakah ada hubungan motivasi wisatawan dengan tingkat perkembangan daerah wisata</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kerja kelompok untuk merencanakan pengembangan daerah wisata berdasarkan motivasi dan tujuan perjalanan wisata dengan menggunakan lembar tugas</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b> Mengolah dan menyimpulkan data hasil diskusi</p>	<p>antar teman</p> <p><b>Tes Tertulis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bentuk pilihan ganda dan atau essay</li> <li>Menyusun rencana pengembangan daya tarik wisata</li> </ul> <p><b>Jurnal</b> Catatan guru selama proses pembelajaran terkait dengan keterampilan berdiskusi dan presentasi dalam kelompok</p>		
4.4 Menyusun rencana pengembangan daerah wisata berdasarkan motivasi dan tujuan suatu perjalanan wisata						

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	<b>SILABUS</b>	Halaman	12 dari 23
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

			<p>kelompok</p> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mempresentasikan hasil diskusi dan pengamatan kelompok</li> <li>• Membuat laporan tertulis hasil diskusi kelompok</li> </ul> <p>KMTT : Membuat artikel tentang perencanaan pengembangan daerah wisata berdasarkan motivasi dan tujuan suatu perjalanan wisata</p>			
1.1 Menghayati karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pemahaman seluk beluk pariwisata dan mampu menjaga, melestarikan keutuhan jiwa raga manusia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya			<p><b>Mengamati</b> Membaca artikel/buku terkait dengan jenis dan karakteristik wisatawan nusantara dan domestik</p> <p><b>Menanya</b> Mempertanyakan tentang pengertian, jenis, karakteristik wisatawan domestik dan nusantara; jenis,</p>	<p><b>Tugas</b> Memecahkan masalah sehari-hari berkaitan dengan jenis-jenis karakteristik wisatawan</p> <p><b>Portofolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lembar</li> </ul>	<b>4 JP</b>	<p>Sumber:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bahan ajar pengantar ilmu pariwisata</li> <li>• Bahan ajar pariwisata</li> <li>• Artikel/buku</li> <li>• Referensi lainnya</li> <li>• Pengantar Pariwisata 2, Erna Marlina, Yudhistira 2014</li> </ul>


	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	<b>SILABUS</b>	Halaman	13 dari 23
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pariwisata			fungsi dan cara promosi serta hubungan promosi wisata dengan tingkat kedatangan wisatawan <b>Mengumpulkan Data</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Mengumpulkan data secara berkelompok untuk menjawab pertanyaan tentang pengertian, jenis, karakteristik wisatawan domestic dan nusantara; jenis, fungsi dan cara promosi serta hubungan promosi wisata dengan tingkat kedatangan wisatawan dengan menggunakan berbagai sumber</li></ul>	promosi objek wisata <ul style="list-style-type: none"><li>Laporan hasil diskusi dan presentasi</li></ul> <b>Observasi sikap</b> Ceklist sikap saat proses observasi dan diskusi berlangsung terkait dengan jujur, teliti, tanggung jawab, disiplin, kerjasama		• Lembar kasus
2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotongroyong) dalam melakukan pengamatan kondisi kepariwisataan sebagai bagian dari sikap ilmiah				<b>Tes Tertulis</b> Bentuk pilihan ganda dan atau essay		
2.3 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama sebagai wujud tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja untuk melestarikan			<ul style="list-style-type: none"><li>Kerja kelompok latihan menyusun promosi objek wisata berdasarkan jenis dan</li></ul>	<b>Observasi Kinerja</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Tes praktik menyusun promosi</li></ul>		


	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	<b>SILABUS</b>	Halaman	14 dari 23
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

pariwisata	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mendefinisikan pengertian wisatawan</li> <li>• Menyebutkan jenis-jenis wisatawan</li> <li>• Menjelaskan karakteristik wisatawan nusantara</li> <li>• Menjelaskan karakteristik wisatawan domestic dan mancanegara</li> <li>• Merencanakan promosi objek wisata berdasarkan jenis dan karakteristik wisatawan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definisi wisatawan</li> <li>• Jenis-jenis wisatawan</li> <li>• Karakteristik wisatawan nusantara</li> <li>• Karakteristik wisatawan domestik</li> <li>• Promosi objek wisata berdasarkan jenis dan karakteristik wisatawan</li> </ul>	karakteristik wisatawan berdasarkan lembar kasus yang diberikan <b>Mengasosiasi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok untuk menganalisis dan mengolah data</li> <li>• Menyimpulkan data</li> </ul> <b>Mengkomunikasikan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mempresentasikan hasil diskusi</li> <li>• Membuat laporan tertulis</li> </ul>	<b>Jurnal</b> Catatan guru selama proses pembelajaran terkait dengan keterampilan berdiskusi dan presentasi dalam kelompok		
3.5 Memahami jenis dan karakteristik wisatawan nusantara dan domestik						
4.5 Menyusun rencana promosi objek wisata berdasarkan jenis dan karakteristik wisatawan			KMTT : Mencari informasi karakteristik wisatawan mancanegara.			
1.1 Menghayati karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pemahaman seluk beluk pariwisata dan mampu menjaga, melestarikan keutuhan			<b>Mengamati</b> Membaca artikel/buku terkait dengan pola pengeluaran wisatawan <b>Menanya</b>	<b>Tugas</b> Memecahkan masalah sehari-hari berkaitan dengan pola	<b>5 JP</b>	Sumber: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bahan ajar pengantar ilmu pariwisata</li> <li>• Bahan ajar pariwisata</li> <li>• Artikel/buku</li> </ul>




	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	<b>SILABUS</b>	Halaman	15 dari 23
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015


jiwa raga manusia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya			Mempertanyakan tentang pengertian, jenis pola pengeluaran, dan factor yang membedakan pola pengeluaran (jenis kelamin, usia, siklus keluarag); serta hubungan antara pola pengeluaran wisatawan dengan tingkat perkembangan ekonomi daerah wisata	pengeluaran wisatawan berdasarkan data wisatawan di suatu wilayah <b>Portofolio</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Lembar kerja hasil analisis</li><li>• Laporan hasil diskusi</li></ul> <b>Observasi sikap</b> Ceklist sikap saat proses observasi dan diskusi berlangsung terkait dengan jujur, teliti, tanggung jawab, disiplin, kerjasama <b>Tes Tertulis</b> Bentuk pilihan ganda dan atau essay		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Referensi lainnya</li> <li>• Pengantar Pariwisata 2, Erna Marlina, Yudhistira 2014</li> <li>• Lembar tugas</li> </ul>
2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pariwisata 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramahlingkungan, gotongroyong) dalam melakukan pengamatan kondisi kepariwisataan sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.3 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama sebagai wujud tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja untuk melestarikan pariwisata	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menjelaskan jenis pola pengeluaran wisatawan</li> <li>• Mengidentifikasi faktor perbedaan pola pengeluaran</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jenis pola pengeluaran wisatawan</li> <li>• Faktor perbedaan pola pengeluaran wisatawan</li> </ul>	<b>Mengumpulkan Data</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengumpulkan data secara berkelompok untuk menjawab pertanyaan tentang pengertian, jenis pola pengeluaran, dan factor yang membedakan pola pengeluaran (jenis kelamin, usia,</li> </ul>			

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	<b>SILABUS</b>	Halaman	16 dari 23
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015


3.6. Memahami pola pengeluaran wisatawan berdasarkan usia, jenis kelamin dan siklus keluarga saat perjalanan wisata	wisatawan		siklus keluarag); serta hubungan antara pola pengeluaran wisatawan dengan tingkat perkembangan ekonomi daerah wisata dengan menggunakan berbagai sumber <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kerja kelompok untuk mengevaluasi pola pengeluaran wisatawan berdasarkan lembar tugas</li> </ul> <b>Mengasosiasi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok untuk menganalisis dan mengolah data</li> <li>• Menyimpulkan data</li> </ul> <b>Mengkomunikasikan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mempresentasikan hasil diskusi</li> <li>• Membuat laporan</li> </ul>	<b>Jurnal</b> Catatan guru selama proses pembelajaran terkait dengan keterampilan berdiskusi dan presentasi dalam kelompok		
4.6 Mengevaluasi berbagai pola pengeluaran wisatawan berdasarkan data wisatawan di suatu wilayah						

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	<b>SILABUS</b>	Halaman	17 dari 23
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015


			tertulis			
1.1 Menghayati karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pemahaman seluk beluk pariwisata dan mampu menjaga, melestarikan keutuhan jiwa raga manusia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya			<b>Mengamati</b> Mengamati film/video/benda sebenarnya terkait dengan berbagai dokumen perjalanan wisata <b>Menanya</b> Mempertanyakan tentang pengertian, jenis, fungsi, cara menyiapkan dokumen perjalanan wisata; serta hubungan antara dokumen perjalanan wisata dengan berbagai kasus-kasus perjalanan yang terjadi <b>Mengumpulkan Data</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengumpulkan data secara berkelompok untuk menjawab</li> </ul>	<b>Tugas</b> Memecahkan masalah sehari-hari berkaitan dengan berbagai dokumen perjalanan wisata <b>Portofolio</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laporan hasil diskusi tentang dokumen perjalanan wisata</li> <li>Hasil penyiapan dokumen</li> </ul> <b>Observasi sikap</b> Ceklist sikap	<b>4 JP</b>	Sumber: <ul style="list-style-type: none"> <li>Bahan ajar pengantar ilmu pariwisata</li> <li>Bahan ajar pariwisata</li> <li>Film/video/dokumen perjalanan wisata</li> <li>Referensi lainnya</li> <li>Pengantar Pariwisata 2, Erna Marlina, Yudhistira 2014</li> </ul>
2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pariwisata						
2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah						

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	<b>SILABUS</b>	Halaman	18 dari 23
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015


<p>(jujur , disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramahlingkungan, gotongroyong) dalam melakukan pengamatan kondisi kepariwisataan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama sebagai wujud tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja untuk melestarikan pariwisata</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menjelaskan pengertian dokumen perjalanan wisata</li> <li>• Menyebutkan jenis dokumen perjalanan wisata</li> <li>• Menyiapkan berbagai dokumen untuk perjalanan wisata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengertian dokumen perjalanan wisata</li> <li>• Jenis-jenis dokumen perjalanan wisata</li> <li>• Penyiapan dokumen perjalanan</li> </ul>	<p>pertanyaan tentang pengertian, jenis, fungsi, cara menyiapkan dokumen perjalanan wisata; serta hubungan antara dokumen perjalanan wisata dengan berbagai kasus-kasus perjalanan yang terjadi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kerja kelompok untuk menyusun rencana penyiapan dokumen dan melakukan simulasi penyiapan dokumen</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok untuk menganalisis dan mengolah data</li> </ul>	<p>saat proses observasi dan diskusi berlangsung terkait dengan jujur, teliti, tanggung jawab, disiplin, kerjasama</p> <p><b>Tes Tertulis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bentuk pilihan ganda dan atau essay</li> </ul> <p><b>Observasi kinerja</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tes praktik menyiapkan dokumen perjalanan wisata</li> </ul> <p><b>Jurnal</b></p>		
<p>3.7 Mendeskripsikan dokumen Perjalanan Wisata</p>						

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	<b>SILABUS</b>	Halaman	19 dari 23
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015


4.7 Menyiapkan berbagai dokumen perjalanan wisata			<ul style="list-style-type: none"> <li>Menyimpulkan data</li> <li><b>Mengkomunikasikan</b></li> <li>Mempresentasikan hasil diskusi</li> <li>Membuat laporan tertulis</li> </ul> <p>TT : Mencari gambar beserta informasinya mengenai berbagai jenis dokumen perjalanan wisata</p>	Catatan guru selama proses pembelajaran terkait dengan keterampilan berdiskusi dan presentasi dalam kelompok		
1.1 Menghayati karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pemahaman selukbeluk pariwisata dan mampu menjaga, melestarikan keutuhan jiwa raga manusia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya			<p><b>Mengamati</b> Mengamati film/video/Membaca buku tentang persiapan perjalanan wisata</p> <p><b>Menanya</b> Mempertanyakan tentang pengertian, fungsi, langkah-langkah; barang/jasa</p>	<p><b>Tugas</b> Memecahkan masalah sehari-hari berkaitan dengan berbagai persiapan perjalanan wisata</p> <p><b>Portofolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Hasil kerja</li> </ul>	<b>4 JP</b>	<p>Sumber:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bahan ajar pengantar ilmu pariwisata</li> <li>Bahan ajar pariwisata</li> <li>Film/video/kasus</li> <li>Referensi lainnya</li> <li>Pengantar Pariwisata 2, Erna Marlina, Yudhistira 2014</li> </ul>

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	<b>SILABUS</b>	Halaman	20 dari 23
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

<p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pariwisata</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramahlingkungan, gotongroyong) dalam melakukan pengamatan kondisi kepariwisataan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama sebagai wujud tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja untuk melestarikan pariwisata</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menjelaskan tujuan persiapan perjalanan wisata</li> <li>Mengidentifikasi kebutuhan barang / jasa yang</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tujuan persiapan perjalanan wisata</li> <li>Barang / jasa yang diperlukan dalam perjalanan wisata</li> </ul>	<p>yang terkait dengan persiapan perjalanan wisata; kaitan persiapan dengan kegiatan perjalanan wisata serta kasus-kasus perjalanan wisata terkait dengan persiapan</p> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok untuk memperoleh data tentang pengertian, fungsi, langkah-langkah; barang/jasa yang terkait dengan persiapan perjalanan wisata; kaitan persiapan dengan kegiatan perjalanan wisata serta kasus-kasus perjalanan wisata terkait dengan persiapan</li> <li>Kerja kelompok menyusun rencana persiapan</li> </ul>	<p>kelompok (Lembar kerja)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laporan hasil diskusi</li> </ul> <p><b>Observasi sikap</b></p> <p>Ceklist sikap saat proses observasi dan diskusi berlangsung terkait dengan jujur, teliti, tanggung jawab, disiplin, kerjasama</p> <p><b>Tes Tertulis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bentuk pilihan ganda dan atau essay</li> <li>Menyusun rencana persiapan perjalanan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lembar tugas</li> </ul>
--	---	---	---	---	--


	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	<b>SILABUS</b>	Halaman	21 dari 23
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

	diperlukan dalam perjalanan wisata		perjalanan wisata berdasarkan kasus yang diberikan <b>Mengasosiasi</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Diskusi kelompok untuk mengolah data terkait dengan persiapan perjalanan wisata</li><li>Menyimpulkan data</li></ul> <b>Mengkomunikasikan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Mempresentasikan hasil diskusi</li><li>Membuat laporan tertulis</li></ul>	wisata <b>Jurnal</b> Catatan guru selama proses pembelajaran terkait dengan keterampilan berdiskusi dan presentasi dalam kelompok		
3.8 Mendeskripskan persiapan perjalanan wisata						
4.8 Menyusun rencana persiapan perjalanan wisata						
1.1 Menghayati karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pemahaman seluk beluk pariwisata dan mampu menjaga, melestarikan keutuhan jiwa raga manusia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya			<b>Mengamati</b> Mengamati film/video atau membaca buku/artikel terkait dengan publisitas pariwisata <b>Menanya</b> Mempertanyakan tentang pengertian, jenis, fungsi, cara dan alat publisitas	<b>Tugas</b> Memecahkan masalah sehari-hari berkaitan dengan publisitas pariwisata <b>Portofolio</b>	<b>5 JP</b>	Sumber: <ul style="list-style-type: none"><li>Bahan ajar pengantar ilmu pariwisata</li><li>Bahan ajar pariwisata</li><li>Film/video/buku/artikel 1</li><li>Referensi lainnya</li><li>Pengantar Pariwisata 2, Erna Marlina, Yudhistira</li></ul>

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	<b>SILABUS</b>	Halaman	22 dari 23
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

<p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pariwisata</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotongroyong) dalam melakukan pengamatan kondisi kepariwisataan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama sebagai wujud tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja untuk melestarikan pariwisata</p> <p>3.9 Mendeskripsikan publisitas pariwisata</p> <p>4.9 Merencanakan publisitas pariwisata</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menjelaskan pengertian publisitas</li> <li>Menjelaskan fungsi publisitas pariwisata</li> <li>Menjelaskan jenis-jenis publisitas pariwisata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pengertian publisitas</li> <li>Fungsi publisitas pariwisata</li> <li>Jenis-jenis publisitas pariwisata</li> </ul>	<p>pariwisata; dan apakah ada hubungan antara publisitas pariwisata dengan tingkat kedatangan wisatawan di suatu wilayah</p> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengumpulkan data secara berkelompok untuk menjawab pertanyaan tentang pengertian, jenis, fungsi, cara dan alat publisitas pariwisata; dan apakah ada hubungan antara publisitas pariwisata dengan tingkat kedatangan wisatawan di suatu wilayah dengan menggunakan berbagai referensi</li> <li>Kerja kelompok merencanakan publisitas pariwisata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hasil kerja kelompok (menyusun publisitas)</li> <li>Laporan hasil diskusi</li> </ul> <p><b>Observasi sikap</b></p> <p>Ceklist sikap saat proses observasi dan diskusi berlangsung terkait dengan jujur, teliti, tanggung jawab, disiplin, kerjasama</p> <p><b>Tes Tertulis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bentuk pilihan ganda dan atau essay</li> <li>Menyusun publisitas pariwisata</li> </ul>	2014
--	--	--	--	---	------



	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	<b>SILABUS</b>	Halaman	23 dari 23
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Merencanakan publisitas pariwisata</li> </ul>		<p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok untuk mengolah data terkait dengan publisitas pariwisata</li> <li>Menyimpulkan data</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mempresentasikan hasil diskusi</li> <li>Membuat laporan tertulis</li> </ul>	<p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan guru selama proses pembelajaran terkait dengan keterampilan berdiskusi dan presentasi dalam kelompok</p>		
--	--	--	--	--	--	--

Mengetahui  
Kepala Sekolah

Narimo, S.Pd, MM  
NIP. 19650420 198901 1 003

Klaten, Juli 2017

Guru Mata Pelajaran

Madya Natun NB, S.Pd.T  
NIP. . 19781010 200902 2 001

## ANALISIS NILAI DAN BUTIR SOAL

Mata Pelajaran	:	Pengantar Pariwisata
Materi	:	E - Book
Kelas / Semester	:	XI Jasa Boga 3 / Gasal
Tahun Pelajaran	:	2017-2018
Jenis Tes	:	PG, Essay
Tanggal	:	23 Oktober 2017
Jumlah Soal	:	20
Jumlah Peserta	:	25
KKM	:	75.00

[illegible]

Hanifatur Rosyidah  
NIP.

















**Catatan :**

KATEGORI SOAL*		TINDAK LANJUT**	
0% - 4,9%	= Sangat Sukar	Sangat Sukar	= Direvisi
5% - 49,9%	= Sukar	Sukar	= Digunakan
50% - 74,9%	= Sedang	Sedang	= Digunakan
75% - 95,9%	= Mudah	Mudah	= Digunakan
96% - 100%	= Sangat Mudah	Sangat Mudah	= Direvisi

Klaten, 23 Oktober 2017

Memeriksa dan menyetujui  
Kepala Sekolah

Guru Mata Pelajaran

Narimo, S.Pd., MM.  
NIP. 19650420 198901 1003

Hanifatur Rosyidah  
NIP.

NILAI ( A )	JUMLAH SISWA ( B )	JUMLAH ( A X B )	KETERANGAN
49	0	0	
48	0	0	
47	0	0	
46	0	0	
45	0	0	
44	0	0	
43	0	0	
42	0	0	
41	0	0	
40	0	0	
39	0	0	
38	0	0	
37	0	0	
36	0	0	
35	0	0	
34	0	0	
33	0	0	
32	0	0	
31	0	0	
30	0	0	
29	0	0	
28	0	0	
27	0	0	
26	0	0	
25	0	0	
24	0	0	
23	0	0	
22	0	0	
21	0	0	
20	0	0	
19	0	0	
18	0	0	
17	0	0	
16	0	0	
15	0	0	
14	0	0	
13	0	0	
12	0	0	
11	0	0	
10	0	0	
9	0	0	
8	0	0	
7	0	0	
6	0	0	
5	0	0	
4	0	0	
3	0	0	
2	0	0	
1	0	0	
0	0	0	
JUMLAH	25	2158	

Memeriksa dan menyetujui  
Kepala Sekolah

Narimo, S.Pd., MM.  
NIP. 19650420 198901 1003

Klaten, 23 Oktober 2017

Guru Mata Pelajaran

Hanifatur Rosyidah  
NIP.

DAFTAR PENGEMBALIAN HASIL ULANGAN

Mata Pelajaran

Materi

Kelas / Semester

Tahun Pelajaran

Jenis Tes

Tanggal

: Pengantar Pariwisata

: E - Book

: XI Jasa Boga 3 / Gasal

: 2017-2018

: PG, Essay

: 23 Oktober 2017

No	Nama Siswa	Tanggal Pengembalian	Tanda Tangan		Keterangan
1	ANGGA SHIDIQ PRATAMA	13 Mei 2017	1	2	
2	ANGGITA DEWANTI ANANDA P.	13 Mei 2017			
3	ANNISA PUTRI ANDANI	13 Mei 2017	3	4	
4	ANNISA RAHMADHANI NUR J.	13 Mei 2017			
5	ATIKA TRI KUSWANDARI	13 Mei 2017	5	6	
6	DIANA EKA WARDANI DINA TINAYA	13 Mei 2017			
7	DINA TINAYA	13 Mei 2017	7	8	
8	DWI APRILLIA	13 Mei 2017			
9	ELSA NOFRI DAYANTI	13 Mei 2017	9	10	
10	FERA CARERA JANE SUGIYANTO	13 Mei 2017			
11	HANIFAH FATHIYYAH NUR AINI	13 Mei 2017	11	12	
12	HUSNA AFRA ANNISA	13 Mei 2017			
13	MUCHAMMAD SIFAI	13 Mei 2017	13	14	
14	MUTIARA BILQIES SALSABILA	13 Mei 2017			
15	NABILA NURUL AROFAH	13 Mei 2017	15	16	
16	ORYZZA SATIVA HABIBAH SYAH	13 Mei 2017			
17	PIPIN INDARINI	13 Mei 2017	17	18	
18	RAMA DHANDY BUYA MARTHA	13 Mei 2017			
19	ROSSI APRILLIA	13 Mei 2017	19	20	
20	SARAS ANISA FITRI	13 Mei 2017			
21	SELFVI BINA WATI	13 Mei 2017	21	22	
22	SEVIANA FELNIATI	13 Mei 2017			
23	SYAIFUL ANWAR MA'ARIF	13 Mei 2017	23	24	
24	TIAS DARU KHANIS TRIATMANI	13 Mei 2017			
25	WB. ARTAMEVIA SHEVALINZI	13 Mei 2017	25	26	
###	#REF!				
###	#REF!		27	28	
###	#REF!				
###	#REF!		29	30	
###	#REF!				
###	#REF!		31		

Klaten, 23 Oktober 2017

Memeriksa dan menyetujui  
Kepala Sekolah

Guru Mata Pelajaran

Narimo, S.Pd., MM.  
NIP. 19650420 198901 1003

Hanifatur Rosyidah  
NIP.

## I. KETUNTASAN BELAJAR

- Jumlah siswa seluruhnya : 25
- Jumlah siswa yang tuntas : 25
- Persentase ketuntasan kelas : 100%

### Kesimpulan :

## II. PROGRAM PERBAIKAN

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

- b. Perlu perbaikan secara individual untuk siswa :

No.	Nama Siswa	Materi / Soal
1		
#NUM!	#NUM!	
#NUM!	#NUM!	
#NUM!	#NUM!	
#NUM!	#NUM!	
#NUM!	#NUM!	
#NUM!	#NUM!	

Guru Mata Pelajaran

Hanifatur Rosyidah  
NIP.

PROGRAM REMIDI

1. Nama Sekolah

:

SMK Negeri 3 Klaten

2. Mata Pelajaran

:

Pengantar Pariwisata

3. Kelas / Semester / Tahun Pelajaran

:

XI Jasa Boga 3 / Gasal / 2017-2018

4. Kompetensi Dasar

:

Indikator yang belum tuntas

:

5. Waktu

:

6. Tempat

:

7. Nama Siswa

:

1

### #NUM!

### #NUM!

### #NUM!

### #NUM!

### #NUM!

### #NUM!

8. Bentuk Remidi

:

9. Rencana Pelaksanaan Tes Ulang

:

Klaten, 23 Oktober 2017

Guru Mata Pelajaran

Hanifatur Rosyidah

NIP.

**Home**



**BACK**

**NEXT**



**Petunjuk :**

1. Ketik Kompetensi Dasar yang belum tuntas
2. Ketik Indikator yang belum tuntas
3. Ketik lama waktu remidi
4. Ketik tempat remidi
5. Ketik bentuk remidi
6. Ketik rencana pelaksanaan remidi
7. Print Program Remidi  
(ukuran kertas F4 ( 8,5x13 ) atau ukuran folio)



PROGRAM PENGAYAAN

1. Nama Sekolah

:

SMK Negeri 3 Klaten

2. Mata Pelajaran

:

Pengantar Pariwisata

3. Kelas/Semester/Tahun Pelajaran

:

XI Jasa Boga 3 / Gasal / 2017-2018

4. Kompetensi Dasar

:

5. Waktu

:

6. Tempat

:

7. Nama Siswa

:

1	HANIFAH FATHIYYAH NUR AINI	19	ROSSI APRILLIA
2	ANNISA PUTRI ANDANI	20	ANGGA SHIDIQ PRATAMA
3	MUCHAMMAD SIFA'I	21	ANNISA RAHMADHANI NUR J.
4	SELFVI BINA WATI	22	DWI APRILLIA
5	SEVIANA FELNIATI	23	FERA CARERA JANE SUGIYANTO
6	MUTIARA BILQIES SALSABILA	24	HUSNA AFRA ANNISA
7	ORYZZA SATIVA HABIBAH SYAH	25	SARAS ANISA FITRI
8	WB. ARTAMEVIA SHEVALINZI	###	#NUM!
9	DINA TINAYA	###	#NUM!
10	TIAS DARU KHANIS TRIATMANI	###	#NUM!
11	ATIKA TRI KUSWANDARI	###	#NUM!
12	DIANA EKA WARDANI DINA TINAYA	###	#NUM!
13	PIPIN INDARINI	###	#NUM!
14	RAMA DHANDY BUYA MARTHA		
15	SYAIFUL ANWAR MA'ARIF		
16	ELSA NOFRI DAYANTI		
17	ANGGITA DEWANTI ANANDA P.		
18	NABILA NURUL AROFAH		

8. Bentuk Pengayaan

:

9. Rencana Pelaksanaan Tes Ulang

:

Klaten, 23 Oktober 2017

Guru Mata Pelajaran

Hanifatur Rosyidah  
NIP.

LAPORAN PELAKSANAAN PENGAYAAN

1. Nama Sekolah

:

SMK Negeri 3 Klaten
2. Mata Pelajaran

:

Pengantar Pariwisata
3. Kelas / Semester / Tapel

:

XI Jasa Boga 3 / Gasal / 2017-2018
4. Kompetensi Dasar

:

5. Pelaksanaan Pengayaan :
- a. Hari, Tanggal, Jam

:

-----
- b. Tempat

:

-----
- c. Siswa yang hadir mengikuti pengayaan :

HANIFAH FATHIYYAH NUR AINI

,

PIPIN INDARINI

,

SARAS ANISA FITRI

ANNISA PUTRI ANDANI

,

RAMA DHANDY BUYA MARTHA

###

MUCHAMMAD SIFA'I

,

SYAIFUL ANWAR MA'ARIF

###

SELFVI BINA WATI

,

ELSA NOFRI DAYANTI

###

SEVIANA FELNIATI

,

ANGGITA DEWANTI ANANDA P.

###

MUTIARA BILQIES SALSABILA

,

NABILA NURUL AROFAH

###

ORYZZA SATIVA HABIBAH SYAH

,

ROSSI APRILLIA

###

WB. ARTAMEVIA SHEVALINZI

,

ANGGA SHIDIQ PRATAMA

DINA TINAYA

,

ANNISA RAHMADHANI NUR J.

TIAS DARU KHANIS TRIATMANI

,

DWI APRILLIA

ATIKA TRI KUSWANDARI

,

FERA CARERA JANE SUGIYANTO

DIANA EKA WARDANI DINA TINAYA

,

HUSNA AFRA ANNISA
- d. Jalannya Kegiatan

:

-----
6. Hasil yang diperoleh

:

No	Nama Siswa	Nilai Sebelum Pengayaan	Bentuk Pengayaan
1	HANIFAH FATHIYYAH NUR AINI	98	
2	ANNISA PUTRI ANDANI	94	
3	MUCHAMMAD SIFA'I	94	
4	SELFVI BINA WATI	94	
5	SEVIANA FELNIATI	93	
6	MUTIARA BILQIES SALSABILA	92	
7	ORYZZA SATIVA HABIBAH SYAH	92	
8	WB. ARTAMEVIA SHEVALINZI	92	
9	DINA TINAYA	91	
10	TIAS DARU KHANIS TRIATMANI	90	
11	ATIKA TRI KUSWANDARI	88	
12	DIANA EKA WARDANI DINA TINAYA	88	
13	PIPIN INDARINI	88	
14	RAMA DHANDY BUYA MARTHA	88	
15	SYAIFUL ANWAR MA'ARIF	88	
16	ELSA NOFRI DAYANTI	86	
17	ANGGITA DEWANTI ANANDA P.	82	
18	NABILA NURUL AROFAH	82	
19	ROSSI APRILLIA	82	
20	ANGGA SHIDIQ PRATAMA	81	
21	ANNISA RAHMADHANI NUR J.	75	
22	DWI APRILLIA	75	
23	FERA CARERA JANE SUGIYANTO	75	
24	HUSNA AFRA ANNISA	75	
25	SARAS ANISA FITRI	75	
26	#NUM!	#NUM!	
27	#NUM!	#NUM!	
28	#NUM!	#NUM!	
29	#NUM!	#NUM!	
30	#NUM!	#NUM!	
31	#NUM!	#NUM!	

Klaten, .....

Guru Mata Pelajaran

Hanifatur Rosyidah

NIP.





**Catatan :**

KATEGORI SOAL*		TINDAK LANJUT**	
0% - 4,9%	= Sangat Sukar	Sangat Sukar	= Direvisi
5% - 49,9%	= Sukar	Sukar	= Digunakan
50% - 74,9%	= Sedang	Sedang	= Digunakan
75% - 95,9%	= Mudah	Mudah	= Digunakan
96% - 100%	= Sangat Mudah	Sangat Mudah	= Direvisi

Klaten, 23 Oktober 2017

Memeriksa dan menyetujui  
Kepala Sekolah

Guru Mata Pelajaran

Narimo, S.Pd., MM.  
NIP. 19650420 198901 1003

Hanifatur Rosyidah  
NIP.

NILAI ( A )	JUMLAH SISWA ( B )	JUMLAH ( A X B )	KETERANGAN
49	0	0	
48	0	0	
47	0	0	
46	0	0	
45	0	0	
44	0	0	
43	0	0	
42	0	0	
41	0	0	
40	0	0	
39	0	0	
38	0	0	
37	0	0	
36	0	0	
35	0	0	
34	0	0	
33	0	0	
32	0	0	
31	0	0	
30	0	0	
29	0	0	
28	0	0	
27	0	0	
26	0	0	
25	0	0	
24	0	0	
23	0	0	
22	0	0	
21	0	0	
20	0	0	
19	0	0	
18	0	0	
17	0	0	
16	0	0	
15	0	0	
14	0	0	
13	0	0	
12	0	0	
11	0	0	
10	0	0	
9	0	0	
8	0	0	
7	0	0	
6	0	0	
5	0	0	
4	0	0	
3	0	0	
2	0	0	
1	0	0	
0	0	0	
JUMLAH	25	2172	

Memeriksa dan menyetujui  
Kepala Sekolah

Narimo, S.Pd., MM.  
NIP. 19650420 198901 1003

Klaten, 23 Oktober 2017

Guru Mata Pelajaran

Hanifatur Rosyidah  
NIP.

DAFTAR PENGEMBALIAN HASIL ULANGAN

Mata Pelajaran

Materi

Kelas / Semester

Tahun Pelajaran

Jenis Tes

Tanggal

: Pengantar Pariwisata

: E - Book

: XI Jasa Boga 4 / Gasal

: 2017-2018

: PG,Essay

: 23 Oktober 2017

No	Nama Siswa	Tanggal Pengembalian	Tanda Tangan		Keterangan
1	ADELIA ULFATUNISA	13 Mei 2017	1	2	
2	ADIS KUN SARASWATI	13 Mei 2017			
3	ANISA FITRIANA	13 Mei 2017	3	4	
4	ANJAS PRIATMAJA	13 Mei 2017			
5	ARIF NUR IFAN	13 Mei 2017	5	6	
6	AUDIA SAUFIKA AFIFAH	13 Mei 2017			
7	IFTAH ANNISA ROFTA MU'IZA	13 Mei 2017	7	8	
8	INTAN JULIANI	13 Mei 2017			
9	KINANTI AISAH FEBRIYANTI	13 Mei 2017	9	10	
10	LINA NUR ISNAINI	13 Mei 2017			
11	MELANI PUTI RAHAYU	13 Mei 2017	11	12	
12	MUHAMAD BINTAR SUSILO	13 Mei 2017			
13	NANDA ASYA MUSDALIFA	13 Mei 2017	13	14	
14	NITA PUJI RAHAYU	13 Mei 2017			
15	NOVI MARLINA RAHMAWATI	13 Mei 2017	15	16	
16	PIPIT USWATUN KHASANAH	13 Mei 2017			
17	RETNO WULANDARI	13 Mei 2017	17	18	
18	RIKI SUBAGYO	13 Mei 2017			
19	SARI AFINA	13 Mei 2017	19	20	
20	SARI HANDAYANI	13 Mei 2017			
21	SEPTIAN BRIAN PRATAMA	13 Mei 2017	21	22	
22	SHAFIRA KINDI NUR ARDITA	13 Mei 2017			
23	SYAFIRA EKA BUDIANI	13 Mei 2017	23	24	
24	TRI MAHERAWATI	13 Mei 2017			
25	WIWIT SEPTIYANA	13 Mei 2017	25	26	
###	#REF!				
###	#REF!		27	28	
###	#REF!				
###	#REF!		29	30	
###	#REF!				
###	#REF!		31		

Klaten, 23 Oktober 2017

Memeriksa dan menyetujui  
Kepala Sekolah

Guru Mata Pelajaran

Narimo, S.Pd., MM.  
NIP. 19650420 198901 1003

Hanifatur Rosyidah  
NIP.

DAFTAR PENGEMBALIAN HASIL ULANGAN

Mata Pelajaran

Materi

Kelas / Semester

Tahun Pelajaran

Jenis Tes

Tanggal

: Pengantar Pariwisata

: E - Book

: XI Jasa Boga 5 / Gasal

: 2017-2018

: PG,Essay

: 23 Oktober 2017

No	Nama Siswa	Tanggal Pengembalian	Tanda Tangan		Keterangan
1	DYAH AYU SAPUTRI	13 Mei 2017	1	2	
2	DYAH KUSUMASTUTI TRI W	13 Mei 2017			
3	DYAH LUFATUN	13 Mei 2017	3	4	
4	ENDAH NOVITA YANI	13 Mei 2017			
5	FRIDA OKTAVIANI	13 Mei 2017	5	6	
6	HARIHANI PRASTIWI	13 Mei 2017			
7	IIN NANDA JAYATRI	13 Mei 2017	7	8	
8	IRIN BAKTI QASANAH	13 Mei 2017			
9	IRTAVIA ELLY FEBILIA	13 Mei 2017	9	10	
10	KHOFIFAH SHALMA CAHYANI	13 Mei 2017			
11	LINDA KURNIA SARI	13 Mei 2017	11	12	
12	MAIMUNAH	13 Mei 2017			
13	MUTIARA FATHIYA ALNILAM	13 Mei 2017	13	14	
14	NI'MAH DWI OKTAVIANI	13 Mei 2017			
15	PRISKA SALMA RIZKIKA	13 Mei 2017	15	16	
16	QOIRUL MAULINA	13 Mei 2017			
17	RIKA YULIANASARI	13 Mei 2017	17	18	
18	RURI HAJAR PAMUNGKAS	13 Mei 2017			
19	SANDRA EFFENDI	13 Mei 2017	19	20	
20	SEKAR AYU ZALZABHILA	13 Mei 2017			
21	SEPTYAN YOGA PRASETYA	13 Mei 2017	21	22	
22	SETO DWI WICAKSONO	13 Mei 2017			
23	SISKA NURKASANAH	13 Mei 2017	23	24	
24	UMI PUTRIATI	13 Mei 2017			
25	YUNI NUR MAULINA	13 Mei 2017	25	26	
###	#REF!				
###	#REF!		27	28	
###	#REF!				
###	#REF!		29	30	
###	#REF!				
###	#REF!		31		

Klaten, 23 Oktober 2017

Memeriksa dan menyetujui  
Kepala Sekolah

Guru Mata Pelajaran

Narimo, S.Pd., MM.  
NIP. 19650420 198901 1003

Hanifatur Rosyidah  
NIP.



PROGRAM REMIDI

1. Nama Sekolah

: SMK Negeri 3 Klaten

2. Mata Pelajaran

: Pengantar Pariwisata

3. Kelas / Semester / Tahun Pelajaran

: XI Jasa Boga 4 / Gasal / 2017-2018

4. Kompetensi Dasar

:

-----

Indikator yang belum tuntas

:

-----

-----

-----

-----

-----

5. Waktu

:

-----

6. Tempat

:

-----

7. Nama Siswa

: 1

### #NUM!

### #NUM!

### #NUM!

### #NUM!

### #NUM!

### #NUM!

### #NUM!

8. Bentuk Remidi

:

-----

9. Rencana Pelaksanaan Tes Ulang

:

-----

Klaten, 23 Oktober 2017

Guru Mata Pelajaran

Hanifatur Rosyidah

NIP.

**Home**



**BACK**

**NEXT**



**Petunjuk :**

1. Ketik Kompetensi Dasar yang belum tuntas
2. Ketik Indikator yang belum tuntas
3. Ketik lama waktu remidi
4. Ketik tempat remidi
5. Ketik bentuk remidi
6. Ketik rencana pelaksanaan remidi
7. Print Program Remidi  
(ukuran kertas F4 ( 8,5x13 ) atau ukuran folio)

PROGRAM PENGAYAAN

1. Nama Sekolah

:

SMK Negeri 3 Klaten

2. Mata Pelajaran

:

Pengantar Pariwisata

3. Kelas/Semester/Tahun Pelajaran

:

XI Jasa Boga 4 / Gasal / 2017-2018

4. Kompetensi Dasar

:

5. Waktu

:

6. Tempat

:

7. Nama Siswa

:

1 NANDA ASYA MUSDALIFA

19 ARIF NUR IFAN

2 IFTAH ANNISA ROFTA MU'IZA

20 ANISA FITRIANA

3 RETNO WULANDARI

21 ADIS KUN SARASWATI

4 RIKI SUBAGYO

22 AUDIA SAUFIKA AFIFAH

5 SARI AFINA

23 MUHAMAD BINTAR SUSILO

6 SEPTIAN BRIAN PRATAMA

24 NOVI MARLINA RAHMAWATI

7 SYAFIRA EKA BUDIANI

### #NUM!

8 KINANTI AISAH FEBRIYANTI

### #NUM!

9 PIPIT USWATUN KHASANAH

### #NUM!

10 LINA NUR ISNAINI

### #NUM!

11 TRI MAHERAWATI

### #NUM!

12 MELANI PUTI RAHAYU

### #NUM!

13 SARI HANDAYANI

### #NUM!

14 NITA PUJI RAHAYU

15 WIWIT SEPTIYANA

16 INTAN JULIANI

17 ADELIA ULFATUNISA

18 ANJAS PRIATMAJA

8. Bentuk Pengayaan

:

9. Rencana Pelaksanaan Tes Ulang

:

Klaten, 23 Oktober 2017

Guru Mata Pelajaran

Hanifatur Rosyidah  
NIP.

LAPORAN PELAKSANAAN PENGAYAAN

1. Nama Sekolah

:

SMK Negeri 3 Klaten
2. Mata Pelajaran

:

Pengantar Pariwisata
3. Kelas / Semester / Tapel

:

XI Jasa Boga 4 / Gasal / 2017-2018
4. Kompetensi Dasar

:

5. Pelaksanaan Pengayaan :

- a. Hari, Tanggal, Jam

:

-----
- b. Tempat

:

-----

c. Siswa yang hadir mengikuti pengayaan :

NANDA ASYA MUSDALIFA	, SARI HANDAYANI	###
IFTAH ANNISA ROFTA MU'TZA	, NITA PUJI RAHAYU	###
RETNO WULANDARI	, WIWIT SEPTIYANA	###
RIKI SUBAGYO	, INTAN JULIANI	###
SARI AFINA	, ADELIA ULFATUNISA	###
SEPTIAN BRIAN PRATAMA	, ANJAS PRIATMAJA	###
SYAFIRA EKA BUDIANI	, ARIF NUR IFAN	###
KINANTI AISAH FEBRIYANTI	, ANISA FITRIANA	
PIPIT USWATUN KHASANAH	, ADIS KUN SARASWATI	
LINA NUR ISNAINI	, AUDIA SAUFIKA AFIFAH	
TRI MAHERAWATI	, MUHAMAD BINTAR SUSILO	
MELANI PUTI RAHAYU	, NOVI MARLINA RAHMAWATI	

- d. Jalannya Kegiatan

:

-----

6. Hasil yang diperoleh :

No	Nama Siswa	Nilai Sebelum Pengayaan	Bentuk Pengayaan
1	NANDA ASYA MUSDALIFA	98	
2	IFTAH ANNISA ROFTA MU'TZA	96	
3	RETNO WULANDARI	96	
4	RIKI SUBAGYO	96	
5	SARI AFINA	96	
6	SEPTIAN BRIAN PRATAMA	96	
7	SYAFIRA EKA BUDIANI	96	
8	KINANTI AISAH FEBRIYANTI	94	
9	PIPIT USWATUN KHASANAH	94	
10	LINA NUR ISNAINI	92	
11	TRI MAHERAWATI	92	
12	MELANI PUTI RAHAYU	90	
13	SARI HANDAYANI	88	
14	NITA PUJI RAHAYU	86	
15	WIWIT SEPTIYANA	86	
16	INTAN JULIANI	85	
17	ADELIA ULFATUNISA	81	
18	ANJAS PRIATMAJA	80	
19	ARIF NUR IFAN	79	
20	ANISA FITRIANA	76	
21	ADIS KUN SARASWATI	75	
22	AUDIA SAUFIKA AFIFAH	75	
23	MUHAMAD BINTAR SUSILO	75	
24	NOVI MARLINA RAHMAWATI	75	
25	#NUM!	#NUM!	
26	#NUM!	#NUM!	
27	#NUM!	#NUM!	
28	#NUM!	#NUM!	
29	#NUM!	#NUM!	
30	#NUM!	#NUM!	
31	#NUM!	#NUM!	

Klaten, .....  
Guru Mata Pelajaran

Hanifatur Rosyidah  
NIP.

## ANALISIS NILAI DAN BUTIR SOAL

Mata Pelajaran	:	Pengantar Pariwisata
Materi	:	E - Book
Kelas / Semester	:	XI Jasa Boga 5 / Gasal
Tahun Pelajaran	:	2017-2018
Jenis Tes	:	PG,Essay
Tanggal	:	23 Oktober 2017
Jumlah Soal	:	20
Jumlah Peserta	:	24
KKM	:	75.00

[illegible]



**Catatan :**

KATEGORI SOAL*		TINDAK LANJUT**	
0% - 4,9%	= Sangat Sukar	Sangat Sukar	= Direvisi
5% - 49,9%	= Sukar	Sukar	= Digunakan
50% - 74,9%	= Sedang	Sedang	= Digunakan
75% - 95,9%	= Mudah	Mudah	= Digunakan
96% - 100%	= Sangat Mudah	Sangat Mudah	= Direvisi

Klaten, 23 Oktober 2017

Memeriksa dan menyetujui  
Kepala Sekolah

Guru Mata Pelajaran

Narimo, S.Pd., MM.  
NIP. 19650420 198901 1003

Hanifatur Rosyidah  
NIP.

NILAI ( A )	JUMLAH SISWA ( B )	JUMLAH ( A X B )	KETERANGAN
49	0	0	
48	0	0	
47	0	0	
46	0	0	
45	0	0	
44	0	0	
43	0	0	
42	0	0	
41	0	0	
40	0	0	
39	0	0	
38	0	0	
37	0	0	
36	0	0	
35	0	0	
34	0	0	
33	0	0	
32	0	0	
31	0	0	
30	0	0	
29	0	0	
28	0	0	
27	0	0	
26	0	0	
25	0	0	
24	0	0	
23	0	0	
22	0	0	
21	0	0	
20	0	0	
19	0	0	
18	0	0	
17	0	0	
16	0	0	
15	0	0	
14	0	0	
13	0	0	
12	0	0	
11	0	0	
10	0	0	
9	0	0	
8	0	0	
7	0	0	
6	0	0	
5	0	0	
4	0	0	
3	0	0	
2	0	0	
1	0	0	
0	1	0	
JUMLAH	25	2016	

Memeriksa dan menyetujui  
Kepala Sekolah

Narimo, S.Pd., MM.  
NIP. 19650420 198901 1003

Klaten, 23 Oktober 2017

Guru Mata Pelajaran

Hanifatur Rosyidah  
NIP.



## I. KETUNTASAN BELAJAR

- Jumlah siswa seluruhnya : 25
- Jumlah siswa yang tuntas : 25
- Persentase ketuntasan kelas : 100%

### Kesimpulan :

Perlu perbaikan secara klasikal \* : Tidak

a. Perlu perbaikan secara klasikal untuk soal nomor :

.....

.....

- b. Perlu perbaikan secara individual untuk siswa :


No.	Nama Siswa	Materi / Soal
1		
#NUM!	#NUM!	
#NUM!	#NUM!	
#NUM!	#NUM!	
#NUM!	#NUM!	
#NUM!	#NUM!	
#NUM!	#NUM!	
#NUM!	#NUM!	

Mengetahui  
Kepala Sekolah

Guru Mata Pelajaran

Narimo, S.Pd., MM.  
NIP. 19650420 198901 1003

Hanifatur Rosyidah  
NIP.

	<p style="text-align: center;"><b>SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 KLATEN</b> <b>Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270</b> <b>Website: <a href="http://smkn3klaten.sch.id">smkn3klaten.sch.id</a> Email: <a href="mailto:smknegeri3_klaten@yahoo.com">smknegeri3_klaten@yahoo.com</a></b></p>	
<p style="text-align: center;"><b>HAND OUT</b></p>		
Hand Out No.1	3.5 Memahami jenis dan karakteristik wisatawan nusantara dan domestic	Waktu: 90 menit

**A. Standar kompetensi**

Memahami jenis dan karakteristik wisatawan

**B. Kompetensi Inti**

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Menghayati perilaku (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan pro-aktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa
3. Memahami, menerapkan dan mengevaluasi pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

**C. Kompetensi Dasar**

3.5 Memahami jenis dan karakteristik wisatawan nusantara dan domestic

4.5 Menyusun rencana promosi objek wisata berdasarkan jenis dan karakteristik wisatawan

**D. Sub Topik**

1. Pengertian Wisatawan
2. Jenis-jenis wisatawan
3. Karakteristik wisatawan

**E. Tujuan Pembelajaran**

Setelah selesai pembelajaran diharapkan:


1. Siswa dapat menjelaskan pengertian dari Wisatawan
2. Siswa dapat menyebutkan jenis-jenis wisatawan
3. Siswa dapat menjelaskan karakteristik wisatawan

**F. Uraian Materi**

**MEMAHAMI JENIS DAN KARAKTERISTIK WISATAWAN**

**1. Pengertian Wisatawan**

- a. Menurut Undang-Undang Kepariwisata Nomor 9 tahun 1990 dan Undang-Undang No 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisata mengenai arti dari wisatawan adalah orang yang melakukan kegiatan wisata.
- b. Definisi wisatawan menurut Norval (Yoeti, 1995) adalah setiap orang yang datang dari suatu Negara yang alasannya Melakukan perjalanan untuk mengunjungi pertemuan-pertemuan atau sebagai utusan (ilmiah, administrative, diplomatik, keagamaan, olahraga dan sebagainya). Dalam rangka pelayaran pesiar bukan untuk menetap atau bekerja di situ secara teratur, dan yang di Negara dimana ia tinggal untuk sementara itu membalanjakan uang yang didapatkannya di lain tempat.


	<p><b>SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 KLATEN</b> <b>Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270</b> <b>Website: smkn3klaten.sch.idEmail: smknegeri3_klaten@yahoo.com</b></p>	
<p><b>HAND OUT</b></p>		
Hand Out No.1	3.5 Memahami jenis dan karakteristik wisatawan nusantara dan domestic	Waktu: 90 menit

- c. Sedangkan menurut Soekadijo (2000), wisatawan adalah pengunjung di Negara yang dikunjunginya setidaknya-tidaknya tinggal 24 jam dan yang datang berdasarkan motivasi:
  - 1) Mengisi waktu senggang atau untuk bersenang-senang, berlibur, untuk alasan kesehatan, studi, keluarga, dan sebagainya.
  - 2) Melakukan perjalanan untuk keperluan bisnis.
  - 3) Melakukan perjalanan untuk mengunjungi pertemuan-pertemuan atau sebagai utusan (ilmiah, administrative, diplomatik, keagamaan, olahraga dan sebagainya).
  - 4) Dalam rangka pelayaran pesiar, jika kalau ia tinggal kurang dari 24 jam.
- d. *U.N Confrence on Interest Travel and Tourism* di Roma 1963 (dalam Irawan, 2010:12), menggunakan istilah pengunjung (*visitor*) untuk setiap orang yang datang ke suatu negara yang bukan tempat tinggalnya yang biasa untuk keperluan apa saja, selain melakukan perjalanan yang digaji. Pengunjung yang dimaksudkan meliputi 2 kategori :
  - 1) Wisatawan yaitu : pengunjung yang datang ke suatu negara yang dikunjunginya tinggal selama 24 jam dan dengan tujuan untuk bersenang-senang, berlibur, kesehatan, belajar, keperluan agama dan olahraga, bisnis, keluarga, utusan dan pertemuan.
  - 2) *Excurtionist*, yaitu : pengunjung yang hanya tinggal sehari di negara yang dikunjunginya tanpa bermalam.
- e. Wisatawan yang berkunjung ke suatu daerah biasanya benar-benar ingin menghabiskan waktunya untuk bersantai, menyegarkan pikiran dan benar-benar ingin melepaskan diri dari rutinitas kehidupan sehari-hari. Jadi bisa juga dikatakan wisatawan adalah seseorang yang melakukan perjalanan dari suatu tempat lain yang jauh dari rumahnya bukan dengan alasan rumah atau kantor (Kusumaningrum, 2009: 17).

## 2. Jenis-jenis wisatawan

Berdasarkan sifat perjalanan, lokasi di mana perjalanan dilakukan wisatawan dapat diklasifikasikan sebagai berikut (Karyono, 1997).

- a. *Foreign Tourist* (Wisatawan asing)  
Orang asing yang melakukan perjalanan wisata, yang datang memasuki suatu negara lain yang bukan merupakan Negara di mana ia biasanya tinggal. Wisatawan asing disebut juga wisatawan mancanegara atau disingkat wisman.
- b. *Domestic Foreign Tourist*  
Orang asing yang berdiam atau bertempat tinggal di suatu negara karena tugas, dan melakukan perjalanan wisata di wilayah negara di mana ia tinggal. Misalnya, staf kedutaan Belanda yang mendapat cuti tahunan, tetapi ia tidak pulang ke Belanda, tetapi melakukan perjalanan wisata di Indonesia (tempat ia bertugas).
- c. *Domestic Tourist* (Wisatawan Nusantara)  
Seorang warga negara suatu negara yang melakukan perjalanan wisata dalam batas wilayah negaranya sendiri tanpa melewati perbatasan negaranya. Misalnya warga negara Indonesia yang melakukan perjalanan ke Bali atau ke Danau Toba. Wisatawan ini disingkat wisnus.

	<p style="text-align: center;"><b>SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 KLATEN</b> <b>Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270</b> <b>Website: <a href="http://smkn3klaten.sch.id">smkn3klaten.sch.id</a> Email: <a href="mailto:smknegeri3_klaten@yahoo.com">smknegeri3_klaten@yahoo.com</a></b></p>	
<p style="text-align: center;"><b>HAND OUT</b></p>		
Hand Out No.1	3.5 Memahami jenis dan karakteristik wisatawan nusantara dan domestic	Waktu: 90 menit

d. *Indigenous Foreign Tourist*

Warga negara suatu negara tertentu, yang karena tugasnya atau jabatannya berada di luar negeri, pulang ke negara asalnya dan melakukan perjalanan wisata di wilayah negaranya sendiri. Misalnya, warga negara Perancis yang bertugas sebagai konsultan di perusahaan asing di Indonesia, ketika liburan ia kembali ke Perancis dan melakukan perjalanan wisata di sana. Jenis wisatawan ini merupakan kebalikan dari *Domestic Foreign Tourist*.

e. *Transit Tourist*

Wisatawan yang sedang melakukan perjalanan ke suatu Negara tertentu yang terpaksa singgah pada suatu pelabuhan/airport/stasiun bukan atas kemauannya sendiri.

f. *Business Tourist*

Orang yang melakukan perjalanan untuk tujuan bisnis bukan wisata tetapi perjalanan wisata akan dilakukannya setelah tujuannya yang utama selesai. Jadi perjalanan wisata merupakan tujuan sekunder, setelah tujuan primer yaitu bisnis selesai dilakukan.

Wisatawan menurut sifatnya (Kusumaningrum, 2009:18):

1. Wisatawan modern Idealis, wisatawan yang sangat menaruh minat pada budaya multinasional serta eksplorasi alam secara individual.
2. Wisatawan modern Materialis, wisatawan dengan golongan Hedonisme (mencari keuntungan) secara berkelompok.
3. Wisatawan tradisional Idealis, wisatawan yang menaruh minat pada kehidupan sosial budaya yang bersifat tradisional dan sangat menghargai sentuhan alam yang tidak terlalu tercampur oleh arus modernisasi.
4. Wisatawan tradisional Materialis, wisatawan yang berpandangan konvensional, mempertimbangkan keterjangkauan, murah dan keamanan.


3. **Karakteristik Wisatawan**

Menurut Kotler (2000:263) untuk menentukan profil dan minat pengunjung dapat dilakukan melalui aspek:

- a. Aspek Geografis
- b. Aspek Demografis
- c. Aspek Fisiografi

**Ciri-Ciri wisatawan Indonesia**

- 1) **Photoholic**; wisatawan Indonesia cenderung sangat suka berfoto. adanya HP berspesifikasi tinggi dan digital kamera, memudahkan hasrat wisatawan Indonesia untuk berfoto. Mereka berfoto didepan gate Airport, didepan toko, di samping papan iklan bahkan di depan toilet sekalipun. Mereka berfoto hampir di setiap *pengkolan* baik sendirian maupun berkelompok.
- 2) **Atraksi wisata** ; tanyakan pada wisatawan Indonesia, atraksi wisata mana yang menarik perhatian mereka. Jawabannya bisa beragam, ada yang suka atraksi budaya, ada juga yang menyukai atraksi alam. Tapi sikap dan tingkah laku para wisatawan tersebut justru menunjukkan kalau destinasi belanja adalah destinasi favoritnya. Cukup 30 menit hingga satu jam untuk berada di atraksi alam atau budaya. Tapi dua jam di tempat belanja pun rasanya belum cukup.

	<p style="text-align: center;"><b>SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 KLATEN</b> <b>Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270</b> <b>Website: <a href="http://smkn3klaten.sch.id">smkn3klaten.sch.id</a> Email: <a href="mailto:smknegeri3_klaten@yahoo.com">smknegeri3_klaten@yahoo.com</a></b></p>	
<p style="text-align: center;"><b>HAND OUT</b></p>		
Hand Out No.1	3.5 Memahami jenis dan karakteristik wisatawan nusantara dan domestic	Waktu: 90 menit

- 3) **Pola Belanja;**”Saya tidak akan belanja” sahut seorang tamu ketika memasuki wilayah Petaling Street di Kuala Lumpur. Ucapan hanyalah ucapan. Ketika sang tamu kembali ke bis, dia sudah menenteng tiga kantung plastik besar hasil belanja selama satu setengah jam. Banyak alasan yang diungkapnya, mulai dari “Kapan lagi bisa kesini” atau “harganya murah banget” sampai “di Bandung gak ada yang jual” di ucapkannya sebagai pembenaran dari pelanggaran janji yang dia buat sendiri. Pola beli *impulse buying* seperti ini memang sangat rentan terjadi pada wisatawan asal Indonesia. Terutama ketika ybs merasa memiliki kesempatan kecil untuk berangkat ketempat yang sama lagi.
- 4) **Informasi;** Sejatinya, salah satu alasan orang berkunjung ke wilayah lain diluar daerahnya adalah untuk memperoleh informasi dan ilmu tentang destinasi yang dikunjunginya. Paling tidak fenomena itu yang akan kita lihat dari wisatawan-wisatawan asing asal Eropa atau Asia Timur. Berbeda dengan wisatawan Indonesia. Mereka cenderung kurang aktif dalam mencari informasi. Jarang bertanya, dan kurang peduli pada detail-detail atraksi wisata. Ironis memang melihat seorang guide Thailand berbahasa Inggris dengan semangat menjelaskan tentang sejarah Kuil Buddha Mas pada wisatawan Eropa, sementara guide Thailand yang berbahasa Indonesia sibuk membantu tamunya menawar barang yang dijual dipinggir Kuil Buddha Mas.
- 5) **Narsis;** Teknologi informasi membuat wisatawan Indonesia terpuaskan hasrat “narsis-nya”. Perhatikan saja profil picture bbm, facebook atau twitter para wisatawan Indonesia. Ketika menginjakkan kaki di destinasi tujuan, hal pertama yang dilakukan adalah mengambil foto dan upload di social media. Bahkan jika perlu, mereka akan berganti *profile picture dan status* setiap 30 menit agar seluruh teman-temannya tahu dia sedang berada di lokasi wisata tersebut.
- 6) **Complain;** nah, ini yang repot bagi para Tour Leader di lapangan. Kecenderungan orang Indonesia sering untuk tidak melakukan komplain langsung bila ada hal yang mereka rasa tidak sesuai. Alih-alih langsung melakukan komplain terhadap pengelola tour, Mereka lebih suka membicarakannya di bus bagian belakang atau di kamar hotel bersama rekan-rekannya. Atau mungkin baru akan komplain ketika tiba kembali di tanah air dengan mengirim surat ke suara pembaca. Adalah kewajiban dari Tour Leader untuk bertanya langsung terkait komplain yang mungkin ada dari tamu.


### **Karakteristik Wisatawan Domestik/Nusantara**

- a. Gemar belanja
- b. Suka taour rombongan
- c. Lebih menyukai tempat yang populer

### **Karakteristik Wisatawan Mancanegara**

#### **Karakter: Cina/Taiwan/Korea**

- Pentingkan nilai dan prinsip.
- Menyukai harga murah dan tidak terlalu mementingkan fasilitas dan pelayanan.
- Banyak bicara/cerewet/ramah sekali dan perbincangan perlu ada timbal balik.
- Sembarang tindakan lebih dikedepankan.
- Menonjolkan peran dan kesan budaya cina.
- Orang cina tergolong tidak sabaran dan gampang marah bila tidak cepat bertindak.

	<p style="text-align: center;"><b>SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 KLATEN</b> <b>Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270</b> <b>Website: <a href="http://smkn3klaten.sch.id">smkn3klaten.sch.id</a> Email: <a href="mailto:smknegeri3_klaten@yahoo.com">smknegeri3_klaten@yahoo.com</a></b></p>	
<p style="text-align: center;"><b>HAND OUT</b></p>		
Hand Out No.1	3.5 Memahami jenis dan karakteristik wisatawan nusantara dan domestic	Waktu: 90 menit

- Lebih menyukai bahasa sendiri daripada Bahasa Inggris.
- Suka bergerombol dalam satu kelompok ramai-ramai.
- Selalu berpikir ekonomis.
- Orang Cina sifatnya tertutup, kecuali kepada yang sudah dikenal dan dipercaya.

#### **Karakter: Perancis**

- Tertarik pada kebudayaan tradisional, pranata sosial, tarian drama, musik, seni, upacara adat dan keagamaan serta nuansa pedesaan.
- Tertarik belajar dan berkunjung ke atraksi wisata yang spesifik khususnya tempat-tempat arkeologi, candi-candi kuno dan tempat-tempat yang dikomersilkan.
- Suka mencoba pengalaman dan aktivitas baru serasi cenderung berpetualang.
- Suka belanja kerajinan tangan dan barang-barang antik.
- Tidak mau tergesa-gesa atau ceroboh, selalu berpikir panjang, dan teliti.
- Bersahabat, disiplin, memiliki tingkah laku yang baik, sopan dan patuh pada peraturan tetapi mudah kecewa apabila tidak menyukai sesuatu.
- Suka berbicara dengan bahasa Perancis walaupun dapat berbahasa Inggris.
- Cenderung berpakaian sesuai dengan situasinya, bisa rapi sekali/modis, berparfum dan juga terkadang cara berpakaian sangat ekstrim saat dipantai.
- Sangat romantis, kalem, walaupun tradisional tetapi intelektualnya kuat.
- Saat makan ingin menikmati dengan berlama-lama dalam suasana romantis.


#### **Karakter: Jerman**

- Sopan, terbuka, memiliki tingkah laku yang baik, mengomentari langsung setiap pengalaman mereka.
- Suka belanja souvenir dari batu dan kayu.
- Toleransi pada fasilitas dan pelayanan yang berbeda.
- Keingintahuannya tinggi terhadap sesuatu, bahkan sampai mendetail.
- Suka daerah yang apa adanya, murni dan ingin mengetahui atraksi hingga tuntas.
- Tertarik pada kebudayaan tradisional, upacara keagamaan, tarian, tempat sejarah, pemandangan yang indah dan suka membandingkan kebudayaan tradisional satu dengan yang lainnya.
- Menyukai perjalanan sesama bangsanya, terkadang kurang bisa bergabung dengan bangsa lain.
- Disiplin, teliti, mempunyai organisasi yang baik, komitmen, dan intelek.

#### **Karakter: Inggris**

- Disiplin, egois, menjaga prestisius atau citra, secara psikologis melayani orang dengan bersahabat tetapi juga mempunyai kepribadian ingin dilayani dengan baik.
- Teliti dalam pengeluaran uang, rapi dan komitmennya tinggi.
- Individualistis dan mandiri, tidak menyukai perjalanan berkelompok atau grup, lebih menyukai perjalanan sendiri.
- Hangat, Sopan, mempunyai tingkah laku yang baik dan menjaga hubungan persahabatan.
- Kurang terbuka seperti orang Eropa lainnya dan mempunyai kepribadian yang kuat.
- Tertarik budaya tradisional dan karakteristiknya menyukai pantai serta alam yang indah.



	<p><b>SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 KLATEN</b></p> <p><b>Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270</b></p> <p><b>Website: <a href="http://smkn3klaten.sch.id">smkn3klaten.sch.id</a> Email: <a href="mailto:smknegeri3_klaten@yahoo.com">smknegeri3_klaten@yahoo.com</a></b></p>	
<p><b>HAND OUT</b></p>		
Hand Out No.1	3.5 Memahami jenis dan karakteristik wisatawan nusantara dan domestic	Waktu: 90 menit

- Tidak suka privasinya diganggu.

#### **Karakter: Italia**

- Terbuka, komunikatif, romantis, ekspresif, agak cerewet khususnya jika sudah kenal.
- Kurang disiplin dan sulit ditangani tetapi mereka mudah beradaptasi dengan keadaan setempat artinya terbuka dan bersahabat.
- Menyukai tempat-tempat mewah tetapi sedapat mungkin harganya murah, bisa ditawar untuk hemat.
- Menyukai kebudayaan tradisional dan seni serta pemandangan alam yang romantis seperti palm beach.


#### **Karakter: Belanda**

- Perhatian sekali terhadap kesehatan dan sanitasi, khususnya makanan dan minuman.
- Hubungan sejarah yang kuat, suka mengunjungi tempat-tempat bernostalgia seperti keluarga yang dahulu tinggal dan bekerja di perkebunan ataupun makam nenek moyangnya. Semua ini informasinya didapat dari sejarah yang dia pelajari dari sekolahnya.
- Suka informasi yang spesifik dan akurat, tapi kecewa apabila informasi tersebut tidak benar.
- Disiplin, taat peraturan, bersahabat, suka humor tetapi tidak selalu terbuka, terus terang dalam memberikan komentar dan reaksi.
- Sangat tertarik dengan bentuk-bentuk kebudayaan dan pemandangan alam yang indah serta perkembangan-perkembangan yang terjadi.
- Suka melihat bangunan-bangunan bersejarah tentang masa lalu Belanda di Indonesia.

#### **Karakter: Amerika**

- Menyukai fasilitas dan pelayanan standar kualitas tinggi
- Menyukai aspek kebudayaan tradisional seperti tarian, upacara adat dan upacara keagamaan
- Menyukai pemandangan alam yang indah, termasuk pantai dan tertarik dengan bentuk perkembangan yang terjadi
- Tidak menyukai perjalanan kaki jauh suka perjalanan dekat dan berpindah-pindah
- Bersahabat, sopan, bertingkah laku baik, sedikit formal, jujur, terbuka langsung dalam mengekspresikan pendapat dan reaksi tentang apa saja tanpa memandang perbedaan status
- Suka pengalaman baru, bentuk informasi terbaru dan akurat, bersahabat, toleran, mudah beradaptasi, humoris, terbuka sedikit kasar, serta suka bersosialisasi dengan penduduk setempat walaupun terkadang juga banyak yang egois maupun individualistis
- Menerima dan menyukai fasilitas dan pelayanan yang sederhana, murah meriah, seadanya dan sering pindah-pindah dengan melakukan perjalanan sendiri
- Menyukai kebudayaan desa dan aktivitas pantai yang tradisional serta aktivitas dunia malam seperti diskotik

#### **Karakter: Australia**

	<p style="text-align: center;"><b>SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 KLATEN</b> <b>Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270</b> <b>Website: smkn3klaten.sch.id Email:</b> <b>smknegeri3_klaten@yahoo.com</b></p>	
<p style="text-align: center;"><b>HAND OUT</b></p>		
Hand Out No.1	3.5 Memahami jenis dan karakteristik wisatawan nusantara dan domestic	Waktu: 90 menit

- Terbuka, arogan, egois, dan terkadang sulit ditangani tetapi terkadang mereka juga bersahabat
- Tidak terlalu suka dengan banyak aturan (lebih menyukai kebebasan)
- Menyukai harga murah meriah dan tidak terlalu mementingkan kemewahan fasilitas dan pelayanan
- Ceroboh dan sembarang tindakan lebih dikedepankan dan cara berpakaian terkadang sangat ekstrim
- Menyukai pantai dan kebudayaan tradisional
- Menyukai perjalanan secara individu (backpacker) dan kurang menyukai berkelompok
- Pemuda Australia sangat menyukai kehidupan malam seperti club.

#### **Karakter: Jepang**

- Melakukan perjalanan kelompok dan sangat takut kalau lepas dari grupnya.
- Disiplin, komitmen terhadap janji dan jadwal, orang Jepang tertutup dia tidak mudah percaya dengan orang yang belum dia pahami, bila sekali saja tidak dapat kepercayaan maka susah untuk percaya lagi.
- Menyukai masakan Jepang dan Eropa.
- Suka belanja kerajinan tangan, barang tradisional.
- Tertarik pada sesuatu yang unik dan suka difoto serta suka kehidupan malam.
- Suka fasilitas dan pelayanan standar tinggi yang ditangani langsung oleh orang-orang Jepang sendiri, atau paling tidak ada karyawan yang mau menggunakan bahasa Jepang.
- Tidak pernah langsung mengemukakan kekecewaan atau kemarahan selalu mengikuti saja, namun kekecewaan dilampiaskan lewat tulisan setelah kembali ke negaranya.

#### **Karakter: Singapura**

- Karakter orang Singapura seperti karakter orang Cina modern.
- Disiplin, walaupun orangnya kecil tetapi tegas dan berkomitmen tinggi.
- Suka judi, club, dan suka belanja.
- Menyukai fasilitas dan pelayanan sederhana, sangat tertarik dengan atraksi alam, dan keunikan modernisasi.


#### **Karakter: Malasya**

- Daya belinya termasuk rendah dan tidak terlalu tertarik untuk belanja.
- Mudah ditangani dalam perjalanan, tetapi harus disiplin, lebih banyak persamaanya dengan orang Indonesia sesama Melayu dan kedekatan kesamaan agamanya.
- Fasilitas dan akomodasi cukup sederhana, makanan padang termasuk favoritnya.
- Sangat tertarik akan keindahan alam, termasuk pantai.

#### **G. Daftar Pustaka**

<https://tourismeconomic.wordpress.com/2012/10/29/wisata-pariwisata-wisatawan-kepariwisataan-unsur-unsur-pariwisata/>



	<p><b>SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 KLATEN</b></p> <p><b>Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270</b></p> <p><b>Website: smkn3klaten.sch.idEmail: smknegeri3_klaten@yahoo.com</b></p>	
<p><b>HAND OUT</b></p>		
Hand Out No.1	3.5 Memahami jenis dan karakteristik wisatawan nusantara dan domestic	Waktu: 90 menit


<http://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/23541/Chapter%20II.pdf?sequence=4>

<http://thesis.binus.ac.id/doc/Bab2/2011-2-01681-HM%20Bab2001.pdf>

[http://a-research.upi.edu/operator/upload/s\\_mrl\\_0807178\\_chapter2%282%29.pdf](http://a-research.upi.edu/operator/upload/s_mrl_0807178_chapter2%282%29.pdf)

<https://visitpare.com/seni-dan-budaya/memahami-karakter-budaya-wisatawan-mancanegara/>

<https://myownbox.wordpress.com/2012/02/02/5-ciri-wisatawan-indonesia/>

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	HANDOUT			
	2017	Pengantar Pariwisata		No. Hal:
	Oleh: Hanifatur Rosyidah			

## A. Kompetensi Inti (KI)

### a. Pengetahuan

3. **Menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi** tentang **pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif** sesuai dengan bidang dan lingkup kerja **Tata Boga** pada tingkat teknis, spesifik, detil, dan kompleks, berkenaan dengan ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam konteks pengembangan potensi diri sebagai bagian dari keluarga, sekolah, dunia kerja, warga masyarakat nasional, regional, dan internasional.

### b. Keterampilan

4. Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan bidang kerja **Tata Boga**. Menampilkan kinerja di bawah bimbingan dengan mutu dan kuantitas yang terukur sesuai dengan standar kompetensi kerja. Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara efektif, kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, komunikatif, dan solutif dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung. Menunjukkan keterampilan mempersepsi, kesiapan, meniru, membiasakan, gerak mahir, menjadikan gerak alami dalam ranah konkret terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

## B. Kompetensi Dasar

3.4 Mengidentifikasi motivasi, tujuan perjalanan dan jenis wisata

4.4 Menyusun rencana pengembangan daerah wisata berdasarkan motivasi dan tujuan suatu perjalanan wisata


## C. Sub Topik

1. Pengertian motivasi
2. Jenis-jenis motivasi berwisata
3. Jenis-jenis wisata

## D. Tujuan Pembelajaran

Setelah selesai pembelajaran diharapkan:

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian dari motivasi
2. Siswa dapat menyebutkan jenis-jenis motivasi berwisata
3. Siswa dapat menjelaskan jenis-jenis wisata

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	HANDOUT			
	2017	Pengantar Pariwisata		No. Hal:
	Oleh: Hanifatur Rosyidah			

## E. Uraian Materi

### MENGIDENTIFIKASI MOTIVASI, TUJUAN PERJALANAN DAN JENIS WISATA

#### Pengertian Motivasi menurut beberapa para ahli:


- Soeharto dkk  
Pendapat lain juga mengatakan bahwa motivasi adalah “keadaan dalam diri seseorang yang mendorongnya untuk melakukan kegiatan untuk mencapai tujuan”
- Sardiman  
Motivasi berasal dari kata “motif” yang diartikan sebagai daya penggerak yang telah menjadi aktif.
- Drs. M. Dalyono  
Motivasi adalah daya penggerak/pendorong untuk melakukan sesuatu pekerjaan, yang bisa berasal dari dalam diri dan juga dari luar

Demikian beragamnya motif wisata yang mendorong seseorang melakukan perjalanan wisata, Akan tetapi tidak ada kepastian apakah semua jenis motif wisata telah atau dapat diketahui. Pada hakikatnya motif orang untuk mengadakan perjalanan wisata itu tidak terbatas dan tidak dapat dibatasi.

McIntosh mengklasifikasikan motif-motif wisata yang dibagi menjadi empat (4) kelompok, yaitu:

- Motif Fisik**, yaitu motif-motif yang berhubungan dengan kebutuhan badaniah, seperti olahraga, istirahat, kesehatan dan sebagainya;
- Motif budaya**, yang harus diperhatikan disini adalah yang bersifat budaya seperti, sekedar untuk mengenal atau memahami tata cara dan kebudayaan bangsa atau daerah lain: kebiasaannya, kehidupannya sehari-hari, kebudayaannya yang berupa bangunan, musik, tarian dan sebagainya;
- Motif Interpersonal**, yang berhubungan dengan keinginan untuk bertemu dengan keluarga, teman, tetangga, atau sekedar dapat melihat tokoh-tokoh terkenal: penyanyi, penari, bintang film, tokoh politik dan sebagainya;
- Motif status atau motif prestise**. Banyak orang beranggapan bahwa orang yang pernah mengunjungi tempat lain itu dengan sendirinya melebihi sesamanya yang tidak bepergian. Orang yang pernah bepergian ke daerah-daerah lain dianggap atau merasa dengan sendirinya naik gengsinya atau statusnya.

Klasifikasi McIntosh tersebut sudah tentu dapat disubklasifikasikan menjadi kelompok-kelompok motif yang lebih kecil. Motif-motif yang lebih kecil tersebut digunakan untuk menentukan tipe perjalanan wisata. Misalnya, tipe wisata rekreasi, olahraga, ziarah, kesehatan.

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	HANDOUT			
	2017	Pengantar Pariwisata		No. Hal:
	Oleh: Hanifatur Rosyidah			

Dibawah ini tercantum sejumlah subkelas motif wisata serta tipe wisatanya yang sering disebut-sebut sebagai berikut:

#### 1. **Motif Bersenang-senang atau Tamasya.**

Motif bersenang-senang atau tamasya, melahirkan tipe wisata tamasya. Wisatawan tipe ini ingin mengumpulkan pengalaman sebanyak-banyaknya, mendengarkan dan menikmati apa saja yang menarik perhatian. Ia tidak terikat pada satu sasaran yang sudah ditentukan dari rumah. Wisatawan tamasya berpindah-pindah dari tempat yang satu ke tempat yang lain dengan menikmati pemandangan alam, adat kebiasaan setempat, pesta rakyat, hiruk pikuk kota besar atau ketenangan tempat yang sepi, monumen, peninggalan sejarah dan sebagainya. Wisatawan tipe ini sukar dibedakan dari tipe wisatawan tipe berikutnya.

#### 2. **Motif Rekreasi.**


Motif rekreasi dengan tipe wisata rekreasi ialah kegiatan yang menyelenggarakan kegiatan yang menyenangkan yang dimaksudkan untuk memulihkan kesegaran jasmani dan rohani manusia. Kegiatan-kegiatannya dapat berupa olahraga (tenis, berkuda, mendaki gunung), membaca, mengerjakan hobi dan sebagainya; juga dapat diisi dengan perjalanan tamasya singkat untuk menikmati keadaan di sekitar tempat menginap (Sightseeing). Bedanya dengan wisatawan tipe wisata tamasya adalah; wisatawan tipe rekreasi biasanya menghabiskan waktunya di satu tempat saja, sedang wisatawan tamasya berpindah-pindah tempat.

#### 3. **Motif Kebudayaan.**

Dalam tipe wisata kebudayaan orang tidak hanya sekedar mengunjungi suatu tempat untuk menyaksikan dan menikmati atraksi, akan tetapi lebih dari itu. Ia mungkin datang untuk mempelajari atau mengadakan penelitian tentang keadaan setempat. Seniman-seniman sering mengadakan perjalanan wisata untuk memperkaya diri, menambah pengalaman dan mempertajam kemampuan penghayatannya. Pelukis-pelukis sering menjelajahi daerah-daerah tertentu untuk mencari dan mengumpulkan obyek lukisan. Mereka itu semua mengadakan perjalanan berdasarkan motif kebudayaan. Jelaslah bahwa atraksi tidak selalu berupa kebudayaan, dapat juga berupa keindahan alam, atau seniman, atau guru yang terkenal, untuk mengadakan wawancara, bertukar pikiran dan sebagainya. Dalam wisata budaya itu juga termasuk kunjungan wisatawan ke berbagai peristiwa khusus (special events) seperti upacara keagamaan, penobatan raja, pemakaman tokoh tersohor, pertunjukan rombongan kesenian yang terkenal dan sebagainya.

#### 4. **Wisata Olahraga.**

Wisata olahraga ialah pariwisata di mana wisatawan mengadakan perjalanan wisata karena motif olahraga. Wisata olahraga ini merupakan bagian yang penting dalam kegiatan pariwisata. Olahraga dewasa ini merata di kalangan rakyat dan tersebar di seluruh dunia, dengan bermacam-macam organisasi baik yang bersifat nasional maupun internasional. Dalam hubungan dengan olahraga, harus dibedakan antara pesta olahraga atau pertandingan olahraga (*sporting events*).

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	HANDOUT			
	2017	Pengantar Pariwisata		No. Hal:
	Oleh: Hanifatur Rosyidah			

## 5. Wisata Bisnis.

Bisnis merupakan motif dalam wisata bisnis. Banyak hubungan terjadi antara orang-orang bisnis. Ada kunjungan bisnis, ada pertemuan-pertemuan bisnis, ada pekan raya dagang yang perlu dikunjungi dan sebagainya, ada yang besar, ada yang kecil. Semua peristiwa itu mengundang kedatangan orang-orang bisnis, baik dari dalam maupun dari luar negeri. Arus wisatawan itu tidak hanya bertambah besar pada waktu peristiwa-peristiwa itu terjadi.

## 6. Wisata Konvensi.

Banyak pertemuan-pertemuan nasional maupun internasional untuk membicarakan bermacam-macam masalah: Kelaparan dunia, pelestarian hutan, pemberantasan penyakit tertentu, sekadar untuk pertemuan tahunan antara ahli-ahli di bidang tertentu, dan sebagainya. Perjalanan wisata yang timbul karenanya pada umumnya disebut wisata konvensi.

## 7. Motif Spiritual.


Motif spiritual dan wisata spiritual merupakan salah satu tipe wisata yang tertua. Sebelum orang mengadakan perjalanan untuk rekreasi, bisnis, olahraga dan sebagainya, orang sudah mengadakan perjalanan untuk berziarah (pariwisata ziarah) atau untuk keperluan keagamaan lain. Tempat-tempat ziarah di Palestina, Roma, Mekkah dan Madinah merupakan tempat-tempat tujuan perjalanan pariwisata yang penting.

## 8. Motif Interpersonal

Istilah ini belum mapan dalam literatur kepariwisataan. Maksudnya jelas, yaitu bahwa orang dapat mengadakan perjalanan untuk bertemu dengan orang lain: orang dapat tertarik oleh orang lain untuk mengadakan perjalanan wisata, atau dengan istilah kepariwisataan: manusia pun dapat merupakan atraksi wisata.

## 9. Motif Kesehatan

Wisata kesehatan (*health tourism*) pada zaman dahulu merupakan tipe wisata yang penting sekali. Selalu ada kegiatan-kegiatan yang berhubungan dengan pariwisata di tempat-tempat sumber air mineral (*spa*) yang dianggap memiliki khasiat untuk menyembuhkan penyakit. Atau wisata kesehatan seperti yang sekarang sering dilakukan pasien Indonesia yang berobat ke Singapura, Jepang, check up ke Amerika Serikat, dan sebagainya. Perjalanan pasien-pasien tersebut adalah perjalanan wisata kesehatan.

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	HANDOUT			
	2017	Pengantar Pariwisata		No. Hal:
	Oleh: Hanifatur Rosyidah			

## 10. Wisata Sosial (*Social Tourism*)

Wisata yang dimaksud bukanlah wisata yang berdasarkan motif sosial. Seperti motif wisata pada umumnya, motif wisata sosial ialah rekreasi, bersenang-senang (*pleasure tourism*) atau sekadar mengisi waktu libur. Akan tetapi perjalanannya dilaksanakan dengan bantuan pihak-pihak tertentu yang diberikan secara sosial. Bantuan itu dapat berupa kendaraan, tempat penginapan seperti wisma peristirahatan atau hotel, yang hanya menarik sewa yang rendah sekali. Sebagai contohnya, wisata sosial buruh suatu pabrik untuk mengisi waktu liburan yang diberi subsidi oleh perusahaan, berupa angkutan, makan, dan wisma peristirahatan.

### Jenis – Jenis Tempat Wisata Berdasarkan Motif Wisatawan, Lokasi Tujuan dan Perjalanan

Di Indonesia ada berbagai jenis tempat wisata yang tentunya sering kita kunjungi. Tempat wisata itu antara lain : pantai, taman, laut, hutan, pegunungan, pusat perbelanjaan atau mall, tempat bersejarah, museum, sentra kuliner, danau, waduk, situ, kolam renang, alun-alun, pemandian air panas, kebun binatang, air terjun, taman bunga dan buah, dan lain sebagainya. Berikut informasi tentang jenis-jenis tempat wisata lainnya.

### Tempat Wisata Berdasarkan Motif Wisatawan

#### 1. Wisata bahari


Wisata bahari dikenal juga dengan sebutan wisata maritim atau wisata tirta. Wisata ini pun berhubungan dengan olahraga yang dilakukan di air, seperti di pantai, danau, teluk. Kegiatan yang biasa dilakukan saat melakukan wisata bahari adalah memancing dan berselancar, berlayar, melakukan lomba balap mendayung, snorkeling, menyelam dan melakukan pemotretan di bawah air.

Dalam menyelam, kita bisa melihat betapa indahnya pemandangan di bawah laut. Di nusantara terdapat pula taman laut yang bisa kita nikmati keindahannya. Potensi wisata bahari Indonesia antara lain terdapat di Kepulauan Seribu, Raja Ampat, Danau Toba, Mentawai, Pulau Bali, laut Kepulauan Maluku, dan sebagainya. Sementara untuk negara maritim yang juga mempunyai potensi wisata bahari seperti Fiji, Hawaii, dan Tahiti.

#### 2. Wisata budaya

Melakukan wisata budaya bertujuan untuk menambah wawasan serta pandangan hidup seseorang. Dalam wisata budaya, terutama ke luar negeri, kita bisa melihat cara hidup masyarakat di negara tersebut, mempelajari adat istiadat, kesenian, dan kebudayaan mereka.

Wisata budaya juga bermanfaat untuk memperkenalkan kebudayaan negeri sendiri ke kancah internasional dan sebaliknya (memberi informasi/membagikan info mengenai kebudayaan dan adat istiadat negeri yang baru saja dikunjungi ke negara kita). Dengan kata lain, melakukan pertukaran seni dan budaya. Seperti, seni musik, seni tari, seni drama.

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	HANDOUT			
	2017	Pengantar Pariwisata		No. Hal:
	Oleh: Hanifatur Rosyidah			

### 3. Wisata pertanian

Wisata pertanian merupakan perjalanan wisata ke lokasi pertanian, melihat pembibitan di ladang, perkebunan. Biasanya dilakukan dalam rangka studi atau dapat pula hanya sekedar berjalan-jalan menikmati hijaunya tanaman dan segarnya udara. Mata akan segar kembali dengan pemandangan berupa sayuran segar berwarna-warni, melongok bibit aneka sayur, dan bertualang di perkebunan yang sejuk.

### 4. Wisata buru

Wisata buru ini bisa dilakukan di negara yang mempunyai daerah hutan yang dapat dijadikan tempat berburu. Tentunya tidak berburu secara sembarangan, ya. Melainkan mengikuti aturan pemerintah tentang batas wilayah perburuan dan jenis binatang apa saja yang boleh diburu. Untuk Indonesia sendiri, pemerintah telah membuka wisata buru di wilayah Jawa Timur, tepatnya di Baluran.

Hewan yang boleh diburu adalah babi hutan dan banteng. Sementara di luar negeri, wisata buru dapat kita lakukan di berbagai daerah di benua Afrika. Hewan yang boleh diburu ialah jerapah, gajah, singa, dan lain-lain. Untuk India, hewan yang boleh diburu adalah macan dan badak.

### 5. Wisata ziarah

Jenis wisata ini berkaitan dengan sejarah, adat istiadat, dan kepercayaan yang dianut oleh masyarakat setempat. Kebanyakan dilakukan oleh rombongan daripada perorangan. Tujuannya ke tempat suci, makam orang yang dianggap berkuasa atau suci/makam orang besar, pemakaman tokoh terkenal, bukit dan gunung keramat yang sarat legenda, dan sebagainya.

Banyak dihubungkan dengan niat dari wisatawan tersebut, misalnya ingin meminta restu dan petunjuk dari ilahi bahkan ada yang memohon kekayaan. Sebagai contoh adalah orang muslim yang berkunjung ke tanah suci atau pemakaman para wali, seorang katolik melakukan wisata ziarah ke vatican, untuk penganut budha akan berkunjung ke Nepal, Tibet, atau India.


Di Indonesia sendiri juga banyak tempat yang dikunjungi oleh orang-orang yang memiliki maksud tertentu seperti yang telah disebutkan di atas antara lain mengunjungi Candi Borobudur, Gunung Kawi, makam Wali Songo, Prambanan, pura Basakih Bali, makam Soekarno, dan lain-lain.

### 6. Wisata cagar alam

Wisata yang dikenal juga dengan wisata konservasi ini dilakukan dengan mengunjungi taman lindung, cagar alam, wilayah yang kelestariannya dilindungi oleh undang-undang. Kebanyakan para pecinta alam yang melakukan wisata ini. Bagi yang suka memotret, sangat cocok melakukan wisata sejenis ini.

Ada banyak tumbuhan dan satwa yang unik dan indah, dapat dijadikan sebagai objek foto. Suasana lingkungan yang segar, asri, sangat mendukung untuk melakukan relaksasi. Jadi pikiran lebih fresh dan rileks. Tempat wisata cagar alam contohnya adalah Cagar alam di Pulau Bali yaitu Kebun Raya Eka Karya dan Taman Nasional Bali Barat.



	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	HANDOUT			
	2017	Pengantar Pariwisata		No. Hal:
	Oleh: Hanifatur Rosyidah			

## 7. Wisata konvensi

Wisata konvensi ini lekat dengan politik. Contohnya adalah bangunan tempat musyawarah, persidangan, dan pertemuan yang dilakukan secara nasional atau internasional. Misalnya pusat kongres internasional di Berlin, Gedung Senayan di Jakarta, Filipina memiliki Philippine International Convention Center.

### Tempat Wisata Berdasarkan Lokasi yang Dituju

#### 1. Wisata sejarah

Mengunjungi berbagai peninggalan dan situs sejarah. Bagi yang suka dengan arkeologi dan informasi yang berkaitan dengan sejarah/masa lampau, datanglah untuk berwisata sejarah ke candi, museum, benteng, atau melihat prasasti.

#### 2. Wisata alam

Jenis wisata yang dilakukan dengan obyek wisata berupa keindahan alam sekitar. Mata kita akan dimanjakan dengan keadaan alam yang menakjubkan dan sangat indah. Wisata alam yang dapat kita lakukan antara lain mendaki, berkemah.

#### 3. Wisata religi

Melakukan wisata religi dengan mengunjungi tempat khusus umat beragama, makam, tempat beribadah. Bertujuan untuk lebih mendekatkan diri kepada Tuhan. Seperti melakukan wisata ke Masjid Istiqlal, Jakarta, bagi yang beragama muslim. Atau Gereja Katedral bagi penganut Kristen katolik.

#### 4. Wisata pendidikan

Wisata pendidikan ini disebut juga dengan wisata edukasi dan banyak dilakukan oleh anak-anak dan sekolah. Tujuan dari wisata pendidikan merupakan sebagai sarana penunjang pelajaran yang telah diberikan di sekolah. Wisata pendidikan diharapkan membuat anak lebih mudah memahami materi pelajaran.

### Tempat Wisata Berdasarkan Orang yang Melakukan Perjalanan


#### 1. Wisata minat khusus

Jenis wisata ini biasanya dilakukan oleh orang-orang yang mempunyai minat terhadap hal tertentu dan tidak banyak yang berminat dengan wisata yang satu ini. Contoh wisata minat khusus adalah trekking, rafting (mengarungi sungai), diving (menyelam), hiking (mendaki gunung), dan lain sebagainya.

#### 2. Wisata petualang

Wisata yang dilakukan dengan obyek wisata tempat-tempat menantang. Biasanya memiliki medan yang berat. Yang termasuk salah satu wisata petualangan merupakan panjat tebing, arung jeram, atau menyusuri gua vertikal.




	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	HANDOUT			
	2017	Pengantar Pariwisata		No. Hal:
	Oleh: Hanifatur Rosyidah			

### 3. Wisata banyak minat

Wisata jenis ini dilakukan oleh orang-orang yang tidak mempunyai minat khusus terhadap suatu hal. Dengan kata lain, wisata banyak minat dilakukan oleh orang yang punya minat yang sama dengan orang lain pada umumnya. Yang meliputi : wisata religi, wisata bahari, wisata budaya, wisata alam, wisata belanja, wisata sejarah, wisata kuliner, dan sebagainya.

### 4. Wisata backpacker

Dalam bahasa Indonesia arti backpacking adalah tas gendong atau tas ransel. Jadi wisatawan yang tergolong wisatawan backpacker adalah orang yang pergi melakukan perjalanan wisata hanya dengan membawa tas gendong atau tas ransel saja. Dan mereka biasanya membawa sedikit barang (hanya barang yang pokok dan perlu saja yang dibawa).


	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	<b>Kode Dok.</b>	
		<b>No. Revisi</b>	
		<b>Halaman</b>	
		<b>Tanggal</b>	

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)**  
**KURIKULUM 2013**

Satuan Pendidikan : **SMK N 3 Klaten**  
Mata Pelajaran : Pengantar Pariwisata  
Kelas/ Semester : XI / 1  
Materi Pokok :3.5 Memahami jenis dan karakteristik wisatawan nusantara dan domestic  
4.5 Menyusun rencana promosi objek wisata berdasarkan jenis dan karakteristik wisatawan  
Alokasi Waktu : 90 menit (2 x 45 menit)

**A. Kompetensi Inti (KI)**

- a. Pengetahuan
  3. **Menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi** tentang **pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif** sesuai dengan bidang dan lingkup kerja **Tata Boga** pada tingkat teknis, spesifik, detil, dan kompleks, berkenaan dengan ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam konteks pengembangan potensi diri sebagai bagian dari keluarga, sekolah, dunia kerja, warga masyarakat nasional, regional, dan internasional.
- b. Keterampilan
  4. Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan bidang kerja **Tata Boga**. Menampilkan kinerja di bawah bimbingan dengan mutu dan kuantitas yang terukur sesuai dengan standar kompetensi kerja. Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara efektif, kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, komunikatif, dan solutif dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung. Menunjukkan keterampilan mempersepsi, kesiapan, meniru, membiasakan, gerak mahir, menjadikan gerak alami dalam ranah konkret terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	<b>Kode Dok.</b>	
		<b>No. Revisi</b>	
		<b>Halaman</b>	
		<b>Tanggal</b>	

**B. Kompetensi Dasar (KD) dan Indikator Pencapaian Kompetensi**

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
3.5 Memahami jenis dan karakteristik wisatawan nusantara dan domestik	1. Mendefinisikan pengertian wisatawan 2. Menyebutkan jenis-jenis wisatawan 3. Menjelaskan karakteristik wisatawan nusantara 4. Menjelaskan karakteristik wisatawan domestic dan mancanegara
4.5 Menyusun rencana promosi objek wisata berdasarkan jenis dan karakteristik wisatawan	1. Merencanakan promosi objek wisata berdasarkan jenis dan karakteristik wisatawan

**C. Tujuan Pembelajaran**

1. Melalui diskusi dan mencari informasi, peserta didik dapat menjelaskan pengertian wisatawan
2. Melalui diskusi dan mencari informasi, peserta didik dapat menyebutkan jenis-jenis wisatawan
3. Melalui diskusi dan mencari informasi, peserta didik dapat menjelaskan karakteristik wisatawan nusantara
4. Setelah menerima penugasan, peserta didik dapat menjelaskan karakteristik wisatawan domestic dan mancanegara

**D. Materi Pembelajaran**


1. Pengertian wisatawan
2. Jenis-jenis wisatawan
3. Karakteristik wisatawan nusantara, domestic dan mancanegara

**E. Metode Pembelajaran**

1. Pendekatan : Saintifik
2. Model Pembelajaran : CTL (Contextual Teacing and Learning)
3. Metode : ceramah, diskusi, tanya jawab dan penugasan

**F. Media Pembelajaran, Alat dan Sumber Belajar**


1. Media : Handout
2. Alat : papan tulis dan spidol
3. Sumber Pembelajaran : buku dan Internet

	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	<b>Kode Dok.</b>	
		<b>No. Revisi</b>	
		<b>Halaman</b>	
		<b>Tanggal</b>	

### G. Langkah – langkah Pembelajaran


#### Pertemuan Pertama

<b>Kegiatan</b>	<b>Diskusi Pembelajaran</b>	<b>Alokasi Waktu</b>
<b>Pendahuluan</b>	1) Guru membuka pelajaran dengan salam dilanjutkan dengan berdoa bersama-sama 2) Guru mengkondisikan suasana belajar yang menyenangkan; 3) Guru mengabsen kehadiran peserta didik 4) Guru menyampaikan kompetensi yang akan dicapai dan manfaatnya dalam kehidupan sehari-hari; 5) Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang akan dicapai 6) Guru menyampaikan garis besar cakupan materi dan kegiatan yang akan dilakukan	10 menit
<b>Inti</b>	1. Siswa mengamati video/gambar/film yang berkaitan dengan materi yang akan disampaikan. 2. Guru mulai menerangkan materi tentang memahami jenis dan karakteristik wisatawan 3. Guru memberikan umpan kepada siswa agar siswa berfikir 4. Guru bersama peserta didik berdiskusi tentang pengertian dan jenis wisatawan 5. Peserta didik menjawab pertanyaan yang diberikan oleh guru. 6. Guru memberikan umpan balik terhadap proses dan hasil pembelajaran	70 menit
<b>Penutup</b>	1. Guru menyampaikan kesimpulan tentang pelajaran yang telah dipelajari. 2. Guru dan siswa menutup pelajaran dengan doa dan salam.	5 menit
	<b>TOTAL</b>	90 menit

	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	<b>Kode Dok.</b>	
		<b>No. Revisi</b>	
		<b>Halaman</b>	
		<b>Tanggal</b>	


**Pertemuan Kedua**

<b>Kegiatan</b>	<b>Diskusi Pembelajaran</b>	<b>Alokasi Waktu</b>
<b>Pendahuluan</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru membuka pelajaran dengan salam dilanjutkan dengan berdoa bersama-sama</li> <li>2. Guru mengkondisikan suasana belajar yang menyenangkan;</li> <li>3. Guru mengabsen kehadiran peserta didik</li> <li>4. Guru bersama peserta didik mendiskusikan kompetensi yang sudah dipelajari dan dikembangkan sebelumnya berkaitan dengan kompetensi yang akan dipelajari dan dikembangkan;</li> <li>5. Guru menyampaikan kompetensi yang akan dicapai dan manfaatnya dalam kehidupan sehari-hari;</li> <li>6. Guru menyampaikan garis besar cakupan materi dan kegiatan yang akan dilakukan</li> </ol>	10 menit
<b>Inti</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik melihat tayangan /gambar/PPT tentang materi yang akan dipelajari.</li> <li>2. Guru memberikan penjelasan secara singkat mengenai materi yang telah disampaikan pada pertemuan pertama tentang pengertian wisatawan, jenis-jenis wisatawan dan karakteristik wisatawan.</li> <li>3. Guru membagi siswa menjadi 5 kelompok</li> <li>4. Peserta didik diminta untuk mengidentifikasi dan mendiskusikan tentang karakteristik wisatawan domestic dan mancanegara.</li> <li>5. Guru membuat kesimpulan tentang pelajaran yang telah dipelajari</li> </ol>	75 menit
<b>Penutup</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru dan siswa menutup pelajaran dengan doa dan salam.</li> </ol>	5 menit
	<b>TOTAL</b>	90 menit

	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	<b>Kode Dok.</b>	
		<b>No. Revisi</b>	
		<b>Halaman</b>	
		<b>Tanggal</b>	

**Pertemuan ketiga**

<b>Kegiatan</b>	<b>Diskusi Pembelajaran</b>	<b>Alokasi Waktu</b>
<b>Pendahuluan</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru membuka pelajaran dengan salam dilanjutkan dengan berdoa bersama-sama</li> <li>2. Mengkondisikan suasana belajar yang menyenangkan;</li> <li>3. Menyampaikan kompetensi yang akan dicapai dan manfaatnya dalam kehidupan sehari-hari;</li> <li>4. Menyampaikan garis besar cakupan materi dan kegiatan yang akan dilakukan</li> </ol>	10 menit
<b>Inti</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik melihat tayangan /gambar/PPT tentang materi yang akan dipelajari.</li> <li>2. Pendidik membagi siswa menjadi 5 kelompok.</li> <li>3. Pendidik menerangkan kembali secara singkat mengenai pengertian wisatawan, jenis-jenis wisatawan dan karakteristik wisatawan.</li> <li>4. Peserta didik diminta untuk menyusun rencana pengembangan daerah wisata berdasarkan motivasi dan tujuan suatu perjalanan wisata secara sederhana.</li> <li>5. Peserta didik mempresentasikan hasil diskusi di depan kelas.</li> </ol>	75 menit
<b>Penutup</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru mengevaluasi hasil diskusi.</li> <li>2. Guru dan siswa menutup pelajaran dengan doa dan salam.</li> </ol>	5 menit

	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	<b>Kode Dok.</b>	
		<b>No. Revisi</b>	
		<b>Halaman</b>	
		<b>Tanggal</b>	

**H. Penilaian**  
**Prosedur Penilaian Sikap**

No	Aspek	Jenis/Teknik	Instrumen
	Sikap	Non Tes : Observasi Jurnal	Observasi Jurnal
	Pengetahuan	Tes : Tertulis  Non Tes : Penugasan	Soal tes tertulis  Lembar tugas Lembar penilaian tugas


Klaten, 08 Oktober 2017

Guru Pembimbing

Mahasiswa PLT

Madya Natun NB, S.Pd.T  
NIP. 19781010 200902 2 001

Hanifatur Rosyidah  
NIM. 14511241053

	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	<b>Kode Dok.</b>	
		<b>No. Revisi</b>	
		<b>Halaman</b>	
		<b>Tanggal</b>	

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)**  
**KURIKULUM 2013**

Satuan Pendidikan : **SMK N 3 Klaten**  
Mata Pelajaran : Pengantar Pariwisata  
Kelas/ Semester : XI / 1  
Materi Pokok : 3.4 mengidentifikasi motivasi, perjalanan wisata dan jenis wisata  
4.4 Menyusun rencana pengembangan daerah wisata berdasarkan motivasi dan tujuan suatu perjalanan wisata  
Alokasi Waktu : 90 menit (2 x 45 menit)

**A. Kompetensi Inti (KI)**


a. Pengetahuan

3. **Menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi** tentang **pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif** sesuai dengan bidang dan lingkup kerja **Tata Boga** pada tingkat teknis, spesifik, detil, dan kompleks, berkenaan dengan ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam konteks pengembangan potensi diri sebagai bagian dari keluarga, sekolah, dunia kerja, warga masyarakat nasional, regional, dan internasional.

b. Keterampilan

4. Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan bidang kerja **Tata Boga**. Menampilkan kinerja di bawah bimbingan dengan mutu dan kuantitas yang terukur sesuai dengan standar kompetensi kerja. Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara efektif, kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, komunikatif, dan solutif dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung. Menunjukkan keterampilan mempersepsi, kesiapan, meniru, membiasakan, gerak mahir, menjadikan gerak alami dalam ranah konkret terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.



	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	<b>Kode Dok.</b>	
		<b>No. Revisi</b>	
		<b>Halaman</b>	
		<b>Tanggal</b>	

### **B. Kompetensi Dasar (KD) dan Indikator Pencapaian Kompetensi**

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
3.4 Mengidentifikasi motivasi, tujuan perjalanan dan jenis wisata	1. Menjelaskan pengertian motivasi 2. Menyebutkan pengelompokkan motivasi tujuan perjalanan pariwisata 3. Mengidentifikasi jenis-jenis wisata
4.4 Menyusun rencana pengembangan daerah wisata berdasarkan motivasi dan tujuan suatu perjalanan wisata	1. Merencanakan pengembangan daerah wisata berdasarkan motivasi dan tujuan suatu perjalanan wisata

### **C. Tujuan Pembelajaran**

1. Melalui diskusi dan mencari informasi, peserta didik dapat menjelaskan pengertian motivasi
2. Melalui diskusi dan mencari informasi, peserta didik dapat menyebutkan pengelompokkan motivasi tujuan perjalanan pariwisata .
3. Melalui diskusi dan mencari informasi, peserta didik dapat mengidentifikasi jenis-jenis wisata .
4. Setelah menerima penugasan, peserta didik dapat merencanakan pengembangan daerah wisata berdasarkan motivasi dan tujuan suatu perjalanan wisata

### **D. Materi Pembelajaran**


1. Pengertian motivasi
2. Penglompokkan motivasi tujuan perjalanan wisata
3. Jenis-jenis wisata

### **E. Metode Pembelajaran**

1. Pendekatan : Saintifik
2. Model Pembelajaran : CTL (Contextual Teacing and Learning)
3. Metode : ceramah, diskusi, tanya jawab dan penugasan

### **F. Media Pembelajaran, Alat dan Sumber Belajar**


1. Media : Power Point, Handout dan lembar tugas
2. Alat : LCD, Laptop
3. Sumber Pembelajaran : Buku dan Internet

	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	<b>Kode Dok.</b>	
		<b>No. Revisi</b>	
		<b>Halaman</b>	
		<b>Tanggal</b>	

### G. Langkah – langkah Pembelajaran

#### Pertemuan Pertama

<b>Kegiatan</b>	<b>Diskusi Pembelajaran</b>	<b>Alokasi Waktu</b>
<b>Pendahuluan</b>	1) Guru membuka pelajaran dengan salam dilanjutkan dengan berdoa bersama-sama 2) Guru mengkondisikan suasana belajar yang menyenangkan; 3) Guru menyampaikan kompetensi yang akan dicapai dan manfaatnya dalam kehidupan sehari-hari; 4) Guru menyampaikan garis besar cakupan materi dan kegiatan yang akan dilakukan	15 menit
<b>Inti</b>	1. Guru memberikan penjelasan mengenai pengertian motivasi, motivasi berwisata dan jenis-jenis wisata menurut para ahli. 2. Guru memberikan umpan kepada siswa agar siswa berfikir 3. Peserta didik menjawab pertanyaan yang diberikan oleh guru. 4. Guru memberikan umpan balik terhadap proses dan hasil pembelajaran	70 menit
<b>Penutup</b>	1. Guru menyampaikan kesimpulan tentang pelajaran yang telah dipelajari. 2. Guru dan siswa menutup pelajaran dengan doa dan salam.	5 menit
	<b>TOTAL</b>	90 menit

	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	<b>Kode Dok.</b>	
		<b>No. Revisi</b>	
		<b>Halaman</b>	
		<b>Tanggal</b>	


**Pertemuan Kedua**

<b>Kegiatan</b>	<b>Diskusi Pembelajaran</b>	<b>Alokasi Waktu</b>
<b>Pendahuluan</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru membuka pelajaran dengan salam dilanjutkan dengan berdoa bersama-sama</li> <li>2. Guru mengkondisikan suasana belajar yang menyenangkan;</li> <li>3. Guru bersama peserta didik mendiskusikan kompetensi yang sudah dipelajari dan dikembangkan sebelumnya berkaitan dengan kompetensi yang akan dipelajari dan dikembangkan;</li> <li>4. Guru menyampaikan kompetensi yang akan dicapai dan manfaatnya dalam kehidupan sehari-hari;</li> <li>5. Guru menyampaikan garis besar cakupan materi dan kegiatan yang akan dilakukan</li> </ol>	15 menit
<b>Inti</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik melihat tayangan /gambar/PPT tentang materi yang akan dipelajari.</li> <li>2. Guru memberikan penjelasan secara singkat mengenai materi yang telah disampaikan pada pertemuan pertama tentang pengertian motivasi, motivasi berwisata dan jenis-jenis wisata.</li> <li>3. Guru membagi siswa menjadi 5 kelompok</li> <li>4. Peserta didik diminta untuk mengidentifikasi dan mendiskusikan tentang salah satu tempat wisata yang ada di daerah Klaten.</li> <li>5. Guru membuat kesimpulan tentang pelajaran yang telah dipelajari</li> </ol>	70 menit
<b>Penutup</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru dan siswa menutup pelajaran dengan doa dan salam.</li> </ol>	5 menit
	<b>TOTAL</b>	90 menit

	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	<b>Kode Dok.</b>	
		<b>No. Revisi</b>	
		<b>Halaman</b>	
		<b>Tanggal</b>	

Pertemuan ketiga

Kegiatan	Diskusi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Guru membuka pelajaran dengan salam dilanjutkan dengan berdoa bersama-sama 2. Mengkondisikan suasana belajar yang menyenangkan; 3. Menyampaikan kompetensi yang akan dicapai dan manfaatnya dalam kehidupan sehari-hari; 4. Menyampaikan garis besar cakupan materi dan kegiatan yang akan dilakukan	10 menit
Inti	1. Peserta didik melihat tayangan /gambar/PPT tentang materi yang akan dipelajari. 2. Pendidik menerangkan kembali secara singkat mengenai pengertian motivasi, motivasi berwisata dan jenis-jenis wisata menurut para ahli. 3. Pendidik membagi siswa menjadi 5 kelompok 4. Peserta didik diminta untuk melanjutkan diskusi tentang salah satu tempat wisata yang ada di daerah Klaten. 5. Peserta didik mempresentasikan hasil diskusi di depan kelas. 6. Guru member umpan balik dari proses dan hasil diskusi 7. Guru mengevaluasi hasil diskusi	75 menit
Penutup	1. Guru dan siswa menutup pelajaran dengan doa dan salam.	5 menit
	TOTAL	90 menit

	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	<b>Kode Dok.</b>	
		<b>No. Revisi</b>	
		<b>Halaman</b>	
		<b>Tanggal</b>	

#### Pertemuan keempat

<b>Kegiatan</b>	<b>Diskusi Pembelajaran</b>	<b>Alokasi Waktu</b>
<b>Pendahuluan</b>	1. Guru membuka pelajaran dengan salam dilanjutkan dengan berdoa bersama-sama 2. Guru mengabsen kehadiran peserta didik 3. Guru menyampaikan garis besar materi dan penjelasan tentang kegiatan yang akan dilakukan siswa pada pertemuan ini 4. Guru mengkondisikan kelas dan peserta didik untuk siap melakukan Ulangan	15 menit
<b>Inti</b>	1. Guru membagi kelas menjadi 2 gelombang untuk melaksanakan ulangan 2. Peserta didik mulai melaksanakan ulangan dengan sistem 2 gelombang 3. Guru bersama peserta didik mencocokkan hasil ulangan	70 menit
<b>Penutup</b>	1. Guru bersama peserta didik menutup pelajaran dengan doa dan salam.	5 menit
	<b>TOTAL</b>	90 menit

#### H. Penilaian

##### Prosedur Penilaian Sikap


<b>No</b>	<b>Aspek</b>	<b>Jenis/Teknik</b>	<b>Instrumen</b>
	Sikap	Non Tes : Observasi Jurnal	Observasi Jurnal
	Pengetahuan	Tes : Tertulis  Non Tes : Penugasan	Soal tes tertulis  Lembar tugas Lembar penilaian tugas

	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	<b>Kode Dok.</b>	
		<b>No. Revisi</b>	
		<b>Halaman</b>	
		<b>Tanggal</b>	

**TES TERTULIS**

Prosedur : Post test  
 Bentuk : essay  
 Soa :


No	Soal	Kunci jawaban	Skor
1	Jelaskan pengertian motivasi	Kondisi internal yang membangkitkan kita untuk bertindak, mendorong kita untuk mencapai tujuan tertentu dan membuat kita tetap tertarik dalam kegiatan tertentu	20
2	Sebutkan jenis-jenis wisata	a. Wisata Alam b. Wisata budaya c. Wisata bentukan	20
3	Sebutkan motif-motif wisata menurut Mc.Intosh	a. Motif fisik b. Motif budaya c. Motif intrapersonal d. Motif status/prestise	20
4	Sebutkan 5 motivasi orang melakukan perjalanan wisata menurut Drs Oka A. Yoeti	a. Alasan pendidikan b. Alasan santai, kesenangan dan petualangan c. Alasan kesehatan, olahraga dan rekreasi d. Alasan keluarga, negeri asal dan tempat bermukim e. Alasan bisnis, social, politik dan koferensi f. Alas an persaingan	20
5	Sebutkan 5 alasan orang melakukan perjalanan wisata menurut PATA	a. Keramah tamahan penduduk b. Penginapan yang menyenangkan c. Keindahan pemandangan alam d. Harga yang memuaskan e. Adat istiadat dan pandangan hidup yang menarik f. Cuaca yang baik g. Keindahan kreasi manusia h. Makanan yang menarik i. Pembelanjaan yang baik/menarik j. Lingkungan yang asing/aneh k. Ikatan sejarah atau keluarga l. Aktivitas yang luar biasa	20
Jumlah			100

	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	<b>Kode Dok.</b>	
		<b>No. Revisi</b>	
		<b>Halaman</b>	
		<b>Tanggal</b>	

**A. Rubrik Penilaian**  
**Penilaian post test**  
**Cara Penilaian**

Soal	Kriteria	Skor
1. Jelaskan pengertian motivasi	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Skor 20 kriteria sangat baik jika, siswa mampu menjelaskan pengertian lengkap</li> <li>❖ Skor 15 kriteria baik jika, mampu menjelaskan pengertian tetapi kurang lengkap</li> <li>❖ Skor 10 kriteria cukup jika siswa mampu menjelaskan tetapi tidak lengkap</li> <li>❖ Skor 5 kriteria kurang baik/salah jika siswa tidak mampu menjelaskan</li> </ul>	20
2. Sebutkan jenis-jenis wisata	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Skor 20 kriteria sangat baik jika, siswa mampu menyebutkan 3 jenis wisata secara lengkap</li> <li>❖ Skor 15 kriteria baik jika, mampu menyebutkan 2 jenis wisata</li> <li>❖ Skor 10 kriteria cukup jika siswa mampu menyebutkan 1 jenis wisata</li> <li>❖ Skor 5 kriteria kurang baik/salah jika siswa tidak mampu menyebutkan jenis-jenis wisata</li> </ul>	20
3. Sebutkan motif-motif wisata menurut Mc.Intosh	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Skor 20 kriteria sangat baik jika, siswa mampu menyebutkan 4 motif wisata menurut Mc.Intosh</li> <li>❖ Skor 15 kriteria baik jika, mampu menyebutkan 3 motif wisata menurut Mc.Intosh</li> <li>❖ Skor 10 kriteria cukup jika siswa mampu menyebutkan 2 motif wisata menurut Mc.Intosh</li> <li>❖ Skor 5 kriteria kurang baik/salah jika siswa tidak mampu motif-motif wisata menurut Mc.Intosh</li> </ul>	20
4. Sebutkan 5 motivasi orang melakukan perjalanan wisata menurut Drs Oka A. Yoeti	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Skor 20 kriteria sangat baik jika, siswa mampu menyebutkan 6 motivasi orang melakukan perjalanan wisata menurut Drs Oka A. Yoeti</li> <li>❖ Skor 15 kriteria baik jika, mampu menyebutkan 4 motivasi orang melakukan perjalanan wisata menurut Drs Oka A. Yoeti</li> <li>❖ Skor 10 kriteria cukup jika siswa mampu menyebutkan 3 motivasi orang melakukan perjalanan wisata menurut Drs Oka A. Yoeti</li> <li>❖ Skor 5 kriteria kurang baik/salah jika siswa tidak mampu menyebutkan motivasi orang melakukan perjalanan wisata menurut Drs Oka A. Yoeti</li> </ul>	20

❖

	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	<b>Kode Dok.</b>	
		<b>No. Revisi</b>	
		<b>Halaman</b>	
		<b>Tanggal</b>	

5. Sebutkan 5 alasan orang melakukan perjalanan wisata menurut PATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Skor 20 kriteria sangat baik jika, siswa mampu menyebutkan 5 alasan orang melakukan perjalanan wisata menurut PATA</li> <li>❖ Skor 15 kriteria baik jika, mampu menyebutkan 3 alasan orang melakukan perjalanan wisata menurut PATA</li> <li>❖ Skor 10 kriteria cukup jika siswa mampu menyebutkan 2 alasan orang melakukan perjalanan wisata menurut PATA</li> <li>❖ Skor 5 kriteria kurang baik/salah jika siswa tidak mampu menyebutkan alasan orang melakukan perjalanan wisata menurut PATA</li> </ul>	20
	Total	100

TOTAL SKOR : 100

TOTAL PENCAPAIAN MAKSIMAL : skor yang diperoleh

Klaten, 08 Oktober 2017

Guru Pembimbing

Mahasiswa PLT

Madya Natun NB, S.Pd.T

Hanifatur Rosyidah

NIP. 19781010 200902 2 001

NIM. 14511241053



Nama : Hanifatur Rosyidah  
NIM : 14511241040

- A. Pengembangan tes kognitif untuk mata pelajaran pengetahuan bahan makanan
- 1. Tujuan tes: Tes Formatif
  - 2. Kisi-kisi Pengembangan Tes Kognitif: Essay (E) 5, Multiple Choise (MC)15

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Materi Pokok Pembelajaran	Indikator Esensial Soal (Indikator Pencapaian Kompetensi)	Pengalaman Kognitif						Bentuk Tes	Kode No Soal	Rumus an Butir Soal	Kunci Jawaban
				C 1	C 2	C 3	C 4	C 5	C 6				
3. Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan alasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan	3.4.Mengidentifikasi motivasi, tujuan perjalanan dan jenis wisata	<ul style="list-style-type: none"><li>- Pengertian motivasi</li><li>- Pengelompokkan motivasi tujuan perjalanan pariwisata menurut para ahli</li><li>- Mengidentifikasi jenis-jenis wisata</li></ul>	Menjelaskan pengertian motivasi	√						Essay	E1	Bunyi pertanyaan	
			Menyebutkan dan member contoh alasan orang melakukan perjalanan wisata menurut para ahli		√					Essay	E2 E5		
			Menyebutkan dan menjelaskan motif orang melakukan perjalanan wisata menurut para ahli			√				Essay	E3 E4		



--	--	--

3.Mengembangkan Tes/Petikan dari Kisi-kisi di atas

a. Essay

No Soal	Indikator Pencapaian Kompetensi	Pengalaman Kognitif	Soal	Kunci Jawaban	Skor
E1	Menjelaskan pengertian motivasi	C1	Jelaskan pengertian motivasi	Kondisi internal yang membangkitkan kita untuk bertindak, mendorong kita untuk mencapai tujuan tertentu dan membuat kita tetap tertarik dalam kegiatan tertentu	5
E2	Menyebutkan dan member contoh alasan orang melakukan perjalanan wisata	C2	Sebutkan 5 alasan orang melakukan perjalanan wisata menurut Drs.Oka A. Yoeti dan beri contohnya!	a. Alasan pendidikan b. Alasan santai, kesenangan dan petualangan c. Alasan kesehatan, olahraga, dan rekreasi d. Alasan keluarga, negeri asal dan tempat bermukin e. Alasan bisnis, social, politik dan konferensi f. Alasan persaingan dan hadiah	20
E3	Menyebutkan dan menjelaskan motif wisata	C3	Menurut Mc.Intosh motif wisata dibagi menjadi 4.Sebutkan dan Jelaskan masing-masing motif tersebut menurut pendapat kalian sendiri!	a. <b>Motif Fisik</b> , yaitu motif-motif yang berhubungan dengan kebutuhan badaniah, seperti olahraga, istirahat, kesehatan dan sebagainya; b. <b>Motif budaya</b> , yang harus diperhatikan disini adalah yang bersifat budaya seperti, sekedar untuk mengenal atau memahami tata cara dan kebudayaan bangsa atau daerah lain: kebiasaannya, kehidupannya sehari-hari, kebudayaannya yang berupa bangunan, musik, tarian dan sebagainya; c. <b>Motif Interpersonal</b> , yang berhubungan dengan keinginan untuk bertemu dengan keluarga, teman, tetangga, atau sekedar dapat melihat tokoh-tokoh terkenal: penyanyi, penari, bintang film, tokoh politik dan sebagainya; d. <b>Motif status atau motif prestise</b> . Banyak orang beranggapan bahwa orang yang pernah	20

				mengunjungi tempat lain itu dengan sendirinya melebihi sesamanya yang tidak bepergian. Orang yang pernah bepergian ke daerah-daerah lain dianggap atau merasa dengan sendirinya naik gengsinya atau statusnya.	
<b>E4</b>	Menjelaskan dan member contoh jenis-jenis wisata	<b>C3</b>	Jelaskan secara singkat dan beri contoh tentang: a. Wisata alam b. Wisata budaya c. Wisata bentukan	<b>a. Wisata alam</b> Sebuah wisata yang terbentuk secara alami atai diciptakan langsung oleh Tuhan, tanpa bantuan sedikitpun dari manusia ( wisata hutan, pegunungan, laut, danau dll) <b>b. Wisata budaya</b> Wisata yang mengunjungi tempat yang mempunyai nilai budaya, kesenian daerah, upacara adat, ritual keagamaan dsb <b>c. Wisata bentukan</b> Tempat wisata yang sengaja dibuat direkayasa oleh manusia dengan maksud agar dapat menarik pengunjung dating sehingga tempat tersebut menjadi ramai ( wisata belanja, kuliner, pendidikan, keagamaan dll)	<b>15</b>
<b>E5</b>	Menyebutkan alasan orang melakukan perjalanan wisata	<b>C2</b>	Sebutkan 5 alasan orang melakukan perjalanan wisata menurut PATA	a. Keramah tamahan penduduk b. Penginapan yang menyenangkan c. Keindahan pemandangan alam d. Harga yang memuaskan e. Adat istiadat dan pandangan hidup yang menarik f. Cuaca yang baik g. Keindahan kreasi manusia h. Makanan yang menarik i. Pembelanjaan yang baik/menarik j. Lingkungan yang asing/aneh k. Ikatan sejarah atau keluarga l. Aktivitas yang luar biasa	<b>10</b>

**b.Pilihan ganda**

No Soal	Indikator Pencapaian Kompetensi	Pengalaman Kognitif	Soal	Kunci Jawaban	Skor
MC1		C1	<b>1.</b> Motif yang berhubungan dengan kebutuhan badaniah seperti olahraga, termasuk dalam motif ... a. Motif intrapersonal      d. Motif budaya b. Motif status                e. Motif prestise c. Motif fisik	c.Motif fisik	<b>2</b>
MC2		C1	<b>2.</b> Berikut dibawah ini merupakan motif yang membuat wisatawan mengenal dan memahami tata cara dan kebudayaan suatu bangsa atau daerah lain, termasuk dalam motif ... a. Motif intrapersonal      d. Motif budaya b. Motif status                e. Motif prestise c. Motif fisik	d.Motif budaya	<b>2</b>
MC3		C1	<b>3.</b> Berikut ini merupakan salah satu bagian menjadi motivasi dalam melakukan perjalanan wisata menurut MC intosh, yaitu kecuali ... a. Motif fisik                d. a dan b benar b. Motif budaya            e. Motif status c. Motif fantasi	c.motif fantasi	<b>2</b>
MC4		C2	<b>4.</b> a. Keramah tamahan penduduk b. keindahan pemandangan alam c. Melestarikan alam, lingkungan dan sumber daya d. makanan yang menarik e. Mengatasi pegangguran Dari hal tersebut diatas yang merupakan alasan orang melakukan perjalanan wisata menurut PATA adalah ... a. a, b dan c                d. a, c dan e	b. a, b dan d	<b>2</b>

			b. a, b dan d                      e. b, d dan e c. c, d dan e		
<b>MC5</b>		<b>C2</b>	5.Salah satu alasan orang melakukan perjalanan wisata adalah alasan pendidikan. Berikut di bawah ini yang termasuk dalam alasan pendidikan adalah ... A. Ingin melihat rakyat Negara lain bekerja dan bagaimana cara hidupnya B. Menghindarkan diri dari kesibukan C. Melatih diri dan ikut dalam pertandingan olahraga tertentu D. Menyaksikan suatu pameran E. meningkatkan kompetensi tenaga kerja	a. Ingin melihat rakyat Negara lain bekerja dan bagaimana cara hidupnya	<b>2</b>
<b>MC6</b>		<b>C2</b>	6.Untuk memperlihatkan kepada orang lain bahwa yang bersangkutan juga mampu melakukan perjalanan jauh dan juga dapat menceritakan pengalaman pada kesempatan tertentu merupakan termasuk dalam alasan ... A. persaingan dan hadiah B. bisnis, social, politik dan konferensi C. keluarga, negeri asal dan tempat bermukim D. santai, kesenangan dan petualangan E. Pendidikan	a. persaingan dan hadiah	<b>2</b>
<b>MC7</b>		<b>C3</b>	7.Tempat wisata yang sengaja dibuat / direkayasa oleh manusia dengan maksud agar dapat menarik pengunjung dating sehingga tempat tersebut menjadi ramai. Hal tersebut merupakan jenis wisata ... a. budaya                      f. politik b. bentukan                      g. sosial c. alam	b. bentukan	<b>2</b>
<b>MC8</b>		<b>C1</b>	8.Berikut ini merupakan salah satu alasan orang melakukan perjalanan wisata menurut PATA, kecuali ... a. harga yang memuaskan                      d. Lingkungan yang asing/aneh	c. Agar tidak dikatakan ketinggalan jaman	<b>2</b>

			b. cuaca yang baik      e. Ikatan sejarah/keluarga c. Agar tidak dikatakan ketinggalan jaman		
<b>MC9</b>		<b>C3</b>	9.Berikut ini yang merupakan daya tarik wisata alam, kecuali ... a. iklim tropis      d. candi b. pantai      e. gunung c. danau	d. candi	<b>2</b>
<b>MC10</b>		<b>C3</b>	10.Tempat perbelanjaan, kuliner pendidikan dan keagamaan merupakan golongan jenis wisata ... a. alam      d. budaya b. bentukan      e. ekonomi c. minat khusus	b.bentukan	<b>2</b>
<b>MC11</b>		<b>C2</b>	11. a. Mengunjungi keluarga, kawan dan reuni b. obyek wisata yang murah c. mengunjungi tempat dimana kita berasal atau dilahirkan d. makanan yang menarik e. mengunjungi tempat dimana kita pernah tinggal atau berdiam dimasa lalu Dari hal tersebut diatas yang merupakan alasan orang melakukan perjalanan wisata menurut Drs. Oka A. Yoeti adalah ... a. a, b dan c      d. a, c dan e b. a, b dan d      e. b, d dan e c. c, d dan e	d.a, c dan e	<b>2</b>
<b>MC12</b>		<b>C3</b>	12.Di bawah ini merupakan motivasi perjalanan yang dilakukan oleh seorang wisatawan, kecuali ... a. berlibur      d. pelayanan informasi b. kunjungan      e. berdagang keluarga c. alasan	d.pelayanan informasi	<b>2</b>



			keagamaan		
<b>MC13</b>		<b>C3</b>	<p>13.Perjalanan wisata yang banyak dikaitkan dengan kegiatan olahraga di air, di danau, pantai, teluk atau laut disebut wisata ...</p> <p>a. Wisata maritim                      d. Wisata bunat</p> <p>b. Wisata konservasi                  e. Wisata konvensi</p> <p>c. Wisata alam</p>	c.wisata alam	<b>2</b>
<b>MC14</b>		<b>C3</b>	<p>14.Wisata konsevasi Wisata Candi Prambanan merupakan termasuk dalam wisata ...</p> <p>a. Wisata maritim                      d. Wisata konvensi</p> <p>b. Wisata buatan                      e. Wisata konservasi</p> <p>c. Wisata alam</p>	b.wisata buatan	<b>2</b>
<b>MC15</b>		<b>C3</b>	<p>15.Di bawah ini salah satu contoh yang termasuk alasan bisnis untuk orang melakukan perjalanan wisata, kecuali ...</p> <p>A. Menghadiri acara pernikahan</p> <p>B. Pertemuan ilmiah</p> <p>C. Perjanjian kerjasama</p> <p>D. Pertemuan politik</p> <p>E. Meninjau proyek</p>	a. Menghadiri acara pernikahan	<b>2</b>

## SOAL UTS PENGANTAR PARIWISATA KLS XI

### I. Pilihan Ganda

1. Motif yang berhubungan dengan kebutuhan badaniah seperti olahraga, termasuk dalam motif ...  
A. Motif intrapersonal                      D. Motif budaya  
B. Motif status                                E. Motif prestise  
C. Motif fisik
2. Berikut dibawah ini merupakan motif yang membuat wisatawan mengenal dan memahami tata cara dan kebudayaan suatu bangsa atau daerah lain, termasuk dalam motif ...  
A. Motif intrapersonal                      D. Motif budaya  
B. Motif status                                E. Motif prestise  
C. Motif fisik
3. Berikut ini merupakan salah satu bagian menjadi motivasi dalam melakukan perjalanan wisata menurut MC intosh, yaitu kecuali ...  
A. Motif fisik                                      D. a dan b benar  
B. Motif budaya                                E. Motif status  
C. Motif fantasi
4. a. Keramah tamahan penduduk  
b. keindahan pemandangan alam  
c. Melestarikan alam, lingkungan dan sumber daya  
d. makanan yang menarik  
e. Mengatasi pegangguran  
Dari hal tersebut diatas yang merupakan alasan orang melakukan perjalanan wisata menurut PATA adalah ...  
A. a, b dan c                                      D. a, c dan e  
B. a,b dan d                                      E. b, d dan e  
C. c, d dan e
5. Salah satu alasan orang melakukan perjalanan wisata adalah alasan pendidikan. Berikut di bawah ini yang termasuk dalam alasan pendidikan adalah ...  
A. Ingin melihat rakyat Negara lain bekerja dan bagaimana cara hidupnya  
B. Menghindarkan diri dari kesibukan  
C. Melatih diri dan ikut dalam pertandingan olahraga tertentu  
D. Menyaksikan suatu pameran  
E. meningkatkan kompetensi tenaga kerja
6. Untuk memperlihatkan kepada orang lain bahwa yang bersangkutan juga mampu melakukan perjalanan jauh dan juga dapat menceritakan pengalaman pada kesempatan tertentu merupakan termasuk dalam alasan ...  
A. persaingan dan hadiah  
B. bisnis, social, politik dan konferensi  
C. keluarga, negeri asal dan tempat bermukim  
D. santai, kesenangan dan petualangan  
E. Pendidikan

7. Tempat wisata yang sengaja dibuat / direkayasa oleh manusia dengan maksud agar dapat menarik pengunjung dating sehingga tempat tersebut menjadi ramai. Hal tersebut merupakan jenis wisata ...
  - A. budaya
  - B. bentukan
  - C. alam
  - D. Politik
  - E. sosial
8. Berikut ini merupakan salah satu alasan orang melakukan perjalanan wisata menurut PATA, kecuali ...
  - A. Harga yang memuaskan
  - B. Cuaca yang baik
  - C. Agar tidak dikatakan ketinggalan jaman
  - D. Lingkungan yang asing/aneh
  - E. Ikatan sejarah/keluarga
9. Berikut ini yang merupakan daya tarik wisata alam, kecuali ...
  - A. iklim tropis
  - B. pantai
  - C. danau
  - D. Candi
  - E. gunung
10. Tempat perbelanjaan, kuliner pendidikan dan keagamaan merupakan golongan jenis wisata ...
  - A. alam
  - B. bentukan
  - C. minat khusus
  - D. budaya
  - E. ekonomi
11. a. Mengunjungi keluarga, kawan dan reuni  
 b. obyek wisata yang murah  
 c. mengunjungi tempat dimana kita berasal atau dilahirkan  
 d. makanan yang menarik  
 e. mengunjungi tempat dimana kita pernah tinggal atau berdiam dimasa lalu  
 Dari hal tersebut diatas yang merupakan alasan orang melakukan perjalanan wisata menurut Drs. Oka A. Yoeti adalah ...
  - A. a, b dan c
  - B. a,b dan d
  - C. c, d dan e
  - D. a, c dan e
  - E. b, d dan e
12. Di bawah ini merupakan motivasi perjalanan yang dilakukan oleh seorang wisatawan, kecuali ...
  - A. berlibur
  - B. kunjungan keluarga
  - C. alasan keagamaan
  - D. Pelayanan informasi
  - E. berdagang
13. Perjalanan wisata yang banyak dikaitkan dengan kegiatan olahraga di air, di danau, pantai, teluk atau laut disebut wisata ...
  - A. Wisata maritim
  - B. Wisata konsevasi
  - C. Wisata alam
  - D. Wisata buatan
  - E. Wisata konvensi
14. Wisata Candi Prambanan merupakan termasuk dalam wisata ...
  - A. Wisata maritim
  - B. Wisata buatan
  - C. Wisata alam
  - D. Wisata konvensi
  - E. Wisata konsevasi
15. Di bawah ini salah satu contoh yang termasuk alasan bisnis untuk orang melakukan perjalanan wisata, kecuali ...
  - A. Menghadiri acara pernikahan
  - B. Pertemuan ilmiah
  - C. Perjanjian kerjasama
  - D. Pertemuan politik
  - E. Meninjau proyek

## **II. Essay**

1. Jelaskan secara singkat pengertian motivasi !
2. Sebutkan 5 alasan orang melakukan perjalanan wisata menurut Drs.Oka A. Yoeti dan beri contohnya!
3. Menurut Mc.Intosh motif wisata dibagi menjadi 4. Sebutkan dan Jelaskan masing-masing motif tersebut menurut pendapat kalian sendiri!
4. Jelaskan secara singkat dan beri contoh tentang:
  - a. Wisata alam
  - b. Wisata budaya
  - c. Wisata bentukan
5. Sebutkan 5 alasan orang melakukan perjalanan wisata menurut PATA

#### Pilihan Ganda

- |      |       |       |
|------|-------|-------|
| 1. C | 6. D  | 11. C |
| 2. B | 7. C  | 12. D |
| 3. A | 8. D  | 13. C |
| 4. A | 9. B  | 14. B |
| 5. B | 10. D | 15. A |

#### Essay

- Motivasi adalah kondisi internal yang membangkitkan kita untuk bertindak, mendorong kita untuk mencapai tujuan tertentu dan membuat kita tetap tertarik dalam kegiatan tertentu
- Alasan orang melakukan perjalanan wisata:
  - Alasan pendidikan
  - Alasan santai, kesenangan dan petualangan
  - Alasan kesehatan, olahraga, dan rekreasi
  - Alasan keluarga, negeri asal dan tempat bermukin
  - Alasan bisnis, social, politik dan konferensi
  - Alasan persaingan dan hadiah
- Menurut Mc.Intosh motif wisata dibagi menjadi 4
  - Motif Fisik**, yaitu motif-motif yang berhubungan dengan kebutuhan badaniah, seperti olahraga, istirahat, kesehatan dan sebagainya;
  - Motif budaya**, yang harus diperhatikan disini adalah yang bersifat budaya seperti, sekedar untuk mengenal atau memahami tata cara dan kebudayaan bangsa atau daerah lain: kebiasaannya, kehidupannya sehari-hari, kebudayaannya yang berupa bangunan, musik, tarian dan sebagainya;
  - Motif Interpersonal**, yang berhubungan dengan keinginan untuk bertemu dengan keluarga, teman, tetangga, atau sekedar dapat melihat tokoh-tokoh terkenal: penyanyi, penari, bintang film, tokoh politik dan sebagainya;
  - Motif status atau motif prestise**. Banyak orang beranggapan bahwa orang yang pernah mengunjungi tempat lain itu dengan sendirinya melebihi sesamanya yang tidak bepergian. Orang yang pernah bepergian ke daerah-daerah lain dianggap atau merasa dengan sendirinya naik gengsinya atau statusnya.
- Wisata alam**  
Sebuah wisata yang terbentuk secara alami atau diciptakan langsung oleh Tuhan, tanpa bantuan sedikitpun dari manusia ( wisata hutan, pegunungan, laut, danau dll)
  - Wisata budaya**  
Wisata yang mengunjungi tempat yang mempunyai nilai budaya, kesenian daerah, upacara adat, ritual keagamaan dsb
  - Wisata bentukan**  
Tempat wisata yang sengaja dibuat direkayasa oleh manusia dengan maksud agar dapat menarik pengunjung datang sehingga tempat tersebut menjadi ramai ( wisata belanja, kuliner, pendidikan, keagamaan dll)

5. Alasan orang melakukan perjalanan wisata menurut PATA
- a. Keramah tamahan penduduk
  - b. Penginapan yang menyenangkan
  - c. Keindahan pemandangan alam
  - d. Harga yang memuaskan
  - e. Adat istiadat dan pandangan hidup yang menarik
  - f. Cuaca yang baik
  - g. Keindahan kreasi manusia
  - h. Makanan yang menarik
  - i. Pembelanjaan yang baik/menarik
  - j. Lingkungan yang asing/aneh
  - k. Ikatan sejarah atau keluarga
  - l. Aktivitas yang luar biasa